

京料理体験プランレポート

和食・日本料理上級科 M・M

参加店 京料理 かじ 様

参加日 2024年3月4日(月)

3月14日の18時から、京料理 かじ さんにて京料理をいただきました。

まず、初めに料理長から京料理についてのお話をうかがいました。お話の中で一番印象に残った内容は、和食はただヘルシーなだけではなくしっかりと栄養も取れる食事であるということです。和食の土台となっている出汁も植物由来のものが沢山あり、物足りなさを感じない味を創り出せる素晴らしさがあると改めて感じることができました。

次に料理長から一つ一つ丁寧に説明をしていただきながら、計11品のお料理をいただきました。かじさんのお料理には『柑橘』が沢山使われていると思いました。今回のお料理でも三宝柑、陳皮、金柑、柚子、レモン、酢橘と6種類の柑橘を上手くお料理に取り入れておられました。柑橘は香りは勿論、色のアクセントとしても良い効果があると思うため、これからは積極的に柑橘を取り入れてみようと思いました。

今回、かじさんにて京料理をいただきとても有意義な時間を過ごすことができました。今日感じたことを二年次のレストラン実習の授業に活かせるよう全力を尽くして励みたいと思います。

京料理体験プランレポート

和食・日本料理上級科 K・S

参加店 京料理 かじ 様

参加日 2024年3月4日(月)

冒頭のご主人のお話をうかがい、料理人は料理の知識や技術だけではなく、歴史や食材、文化、気候など、たくさんの知識が必要なのだと思います。

次々と提供いただくお料理は全て美味しく、季節の食材や三種の調味料で味に変化をつけたり、お肉料理が出てこない、とても日本らしい京料理がいただけ、京都の文化に触れることができたと思いました。

また、お酒が飲めない私たちにも、食前にはお酒の代わりにジュースを提供いただきましたが、そちらも季節感を感じるもので、全体を通してとても満足できる内容でした。

今回の、京料理体験プランを通して、たくさん勉強させていただき、さらに京料理への興味が高まりましたので、残りの学校生活で、より知識や技術を高めたいと思います。

お世話になり、ありがとうございました。