



恵方巻・出汁の取り方・玉子焼き

和食を学ぶ料理教室

レポート

令和7年11月27日（木）11:00～調理室にて開催されました！

本日の弟子入り志願者9名



本日の師匠



本日の恵方巻の具材♪

師匠仕込みの手し椎茸&手びよう

きゅうり



lets' cooking!



出汁の取り方編

まずは出汁の取り方からです！分量・時間・おすすめの昆布や鰹節、雑味の残らないコツなど弟子たちの質問に答えつつ実演しながら教えてくださいました！そして旨味たっぷり、取りたてのお出汁を味見させていただきました！



じっくり時間をかけて取った
昆布だしに



旨味を引き出す煮し方を



配布された秘伝のレシピを確認
しつつ真剣に師匠の話を聞く弟子たち



玉子焼き編

お次は先ほどのお出汁をさっそく使った玉子焼きの作り方です！師匠の技を間近で見守る弟子たち…。師匠の手元に釘付けです。紙面ではお伝えしきれない師匠の神技に弟子たちも感心しきりでした。



弟子たちが見守る中



卵液を流しきれ



師匠の



技を



とくと



見よ！



出来上がり！

(数回繰り返します)

絶対美味しいやつ…



酢飯＆巻き方編

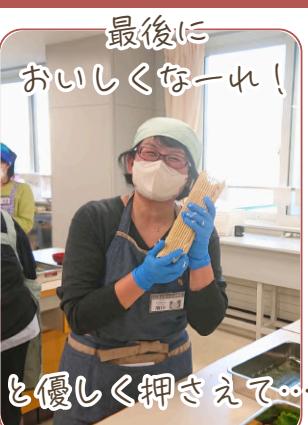
続きましては酢飯の作り方と太巻きの巻き方です！
玉子焼きに続き師匠の手捌きに熱い視線が集まりました。
師匠直伝！いろいろなコツを教わりました！



さあ実践です！



師匠の教えを胸に弟子たちが順番に挑戦していきます！



完成です！😊



仲良く後片付けをする弟子たち



お待ちかねの実食タイムです！

師匠が仕込んでくれたかんぴょうやしいたけのエグみや雑味のない、旨味たっぷりのこれぞ和食！といった優しい味、しっとり玉子焼き、きゅうりのさっぱり食感や山ごぼうのお漬物の酸味、しそのアクセントが一体となった恵方巻に皆さん大満足です。



食べきれない分は
お持ち帰りです！

参加者の声

基本なのに知らないことやちょっとしたコツなど教えて頂き、ちゃんと太巻きができてうれしいです。雰囲気は和やかで楽しいのでみなさん参加してみるといいなと思います。

お出汁の取り方を教えて頂いて、家でやらないのでためになりました。楽しくワイワイできて雰囲気はとても良かったと思います。

と~っても楽しかったです！恵方巻教室2回目ですが、今年もちょっと失敗しました…。でも自分で巻いた太巻きは格別でした！雰囲気もアットホームで良

◎

初めて巻きました！難しかったですが（一度にやることが多すぎて追いつかない…）家でもやってみられればなと思いました。特に、小2の娘が料理に興味をもってきたところなので…

料理長自らが仕込んでくれた具材を味わうことが出来て本当によい体験でした。美味しかった～！

お持ち帰りできて、美味しいものを家族と分け合えるのもgood！でした。

出汁をとった後の鰹節の食べ方も教えてもらえたのでは非やってみたいです！

干し椎茸を戻す時に砂糖を入れるのは初耳でした。

巻く時なかなかの緊張感があって、お母さんどうしアドバイスしあったりして楽しかったです。

料理得意ではありませんが初心的な質問もしやすい雰囲気でした。我が家の玉子焼きが少し美味しくなりそうです。ありがとうございます！

今までやってみたくてもなかなか手が出なかった「出汁をとる」がポイントを押さえれば「私も出来そう！」という気持ちになれました！

Q・今後習ってみたい料理はありますか？

肉じゃがとか筑前煮的なもの

炊き込みご飯

魚を捌くもの

天ぷら
かき揚げ

お雑煮など
お出汁を使うもの

うま煮

ザンギ

弁当の
おかずになる料理

茶碗蒸し
「す」の入らない方法など

師匠＆弟子たち＆恵方巻で記念撮影♪



ありがとうございました！

今回講師をしてくださった澤田会長、参加してくださった保護者様、及び協力してくださった先生方、誠にありがとうございました。皆様のご協力のおかげでとても楽しく有意義な時間を過ごすことができました。ぜひおうちでも作ってみてください！また今回参加できなかったけど興味を持った方は次の機会にご参加お待ちしています。今後ともよろしくお願ひいたします。

中島中学校PTA役員一同

