



京都市立 久美浜高等学校



郷土料理で点心席！

1月12日（土）茶道部全員で丹後地方の郷土料理である「ばら寿司」を作り、点心席を設けました。
部員16名を3つの班に分け、班ごとにオリジナルのばら寿司を作りました。



おぼろ作り
各班ともそれぞれが、家庭の味を思い出しながら調理。鯖の缶詰に砂糖を加えながら焦げないようにおぼろを作ります。
自分で作るのは初めての生徒もいたため、「これでいい？」と確認しながら奮闘していました。



薄焼き玉子を何枚も焼き、細く短冊状に切ります。破れたり、焦げたりしないように慎重に焼いていました。



ご飯が炊き上がり、酢飯を作っています。ご飯に何も混ぜない班や、味をつけて煮込んだかんぴょうやにんじんを混ぜ込む班などそれぞれ創意工夫がありました。



特徴

ご飯はシンプルな酢飯。トッピングに自宅で味付けしたしいたけと薄焼き玉子、紅ショウガをのせました。彩りにトマトとパセリを加え色鮮やかに仕上げました。パセリは生徒が部屋で栽培している物を持参しました。

特徴

ご飯に味をつけたかんぴょうとにんじんが混ぜ込んである酢飯。おぼろに玉子が混ぜてあり、ふわっとした食感。しいたけと、きぬさやの苦手な生徒がいたためトッピングはかまぼこと薄焼き玉子、紅ショウガのみ。彩りに南天の葉を添えました。

特徴

ご飯はシンプルな酢飯ですが、おぼろが二段になっています。トッピングはかまぼこと時間をかけて味付けしたしいたけ、薄焼き玉子、おばあちゃんお手製の色鮮やかな紅ショウガ。香りを楽しむために大葉をちらしました。





自分たちで手作りをしたばら寿司を試食。各班のばら寿司の特徴を説明し、自分の班以外のばら寿司も少しずつ試食し、楽しい点心席となりました。その後班ごとに一服ずつお点前を披露しました。



生徒の感想

- 茶道部で調理をして点心席を持つことは初めての経験でどうなるかと心配したけど、計画の時からみんな協力的で、調理も楽しく行えた。できあがったばら寿司もおいしくてよかった。トマトとパセリの組み合わせはおいしいと新しい発見があった。
- みんなで食材を持ち寄って作ったのでオリジナルのばら寿司ができてよかった。自分一人では作れないけど、みんなで協力してできてよかった。もう少し料理ができるようになりたい。
- おぼろがキャラメルみたいになってしまってちょっと失敗かなと思ったけど、この食感を味わってほしい。しいたけの味をつけたり、だしをとったり大変だったけどおいしくできてよかった。1年生が洗い物を進んでしてくれたおかげで料理に専念できてよかった。チームワークのある班でよかった。
- 家の味とはちょっと違ったけど、みんなで手作りのばら寿司を作ることができて楽しかった。最初はちゃんと作れるか心配だったけど、みんなの協力でおいしくできてよかった。また作るチャンスがあれば次はもっと工夫したい。
- 3年生は最初で最後の学校で行う点心席だった。茶道部全員で郷土料理を作ることができてよい思い出になった。手作りは難しい点もあるけど、みんなで協力しながら楽しく作ることができたので、さらにおいしく感じた。