

1年総合「家島を知る」特別講義

11月1日（水）、1年の特色選抜入学者の総合的な学習の時間で特別講義が行われました。NPO 法人いえしま理事長の河部恵子さんはじめ、山本さん、長浜さん、森さんの4名を講師にお招きして、家島の郷土料理「ふるまい汁」について学びました。しらす、あおさ、ねぎといった具材をお椀に用意しておき、昆布だしのかき玉汁を注ぐと出来上がり。素朴な料理ですが、素材がお互いを引き立て合い、素晴らしい風味のお吸い物に仕上がりました。家島の豊かさが感じられました。



理事長の挨拶



出し汁を作りつつ、ねぎを切ったり…



あおさをお椀に入れていきます



これはサイドメニューの…



サイドメニューのしらす丼！



おいしい「ふるまい汁」ができました。