



広島県府中市
令和 7 年 10 月 1 日 (水)
経済観光部長 (44-9006)
教育委員会学校教育課

プレスリリース

料亭「そ 恋しき」料理人 北岡氏による 府中学園における 和食のきほん「“だし”の大切さを学ぶ」特別授業開催について

このたび、府中学園 7 年生を対象に、北岡三千男氏(広島市内にて「日本料理 喜多丘」を経営。2013 年・2018 年にミシュラン1つ星を獲得したほか、フランスの「ラ・リスト 2020」・「ゴ・エ・ミヨ 2020」に選ばれた。令和 6 年 4 月からは府中市内「そ 恋しき」において料理を提供。)による「“だし”の大切さを学ぶ」特別授業を実施します。

生きていくための基本である「食生活」、「食生活」の基本である「和食」、「和食」の基本である「だし」。

次世代を担うこどもたちが、調理実習・試食をとおして「だし」の大切さを学ぶ機会です。ぜひ、取材をお願いいたします。



日時(3 クラス)

10 月 6 日(月) 2・3 時限(9:40～11:35) 5・6 時限(13:50～15:40)

10 月 10 日(金) 2・3 時限(9:40～11:35)

場所

府中市立府中学園(元町 576-1) 調理室



内容

家庭科調理実習(味噌汁)の時間に、①だしの取り方(実演)→②だしをつかった「だし巻き卵」調理(実演)→③だしをつかった味噌汁の調理(生徒実習)→④試食(味噌汁・だし巻き卵)