

シェフ直伝 おいしさの秘密

料理人奥田さん 名女大で調理指導



奥田シェフ（中央）から調理指導を受ける学生たち＝瑞穂区汐路町3の名古屋女子大で

世界的に活躍する山形県のイタリア料理人、奥田政行シェフによる昼食会と講演会が23日、瑞穂区汐路町3の名古屋女子大で開かれた。奥田シェフが同大の学生とともに調理した料理を提供し、教員や卒業生ら30人が舌鼓を打ちながら講演に聞き入った。

昼食会は、同大が管理栄養士を目指す健康栄養学科の学生に、調理技術を高めてもらおうと初めて企画。4年生の学生3人が、奥田シェフから調理指導を受けながら、食材を切ったり盛り付けたりして、ダイコンのクリームスープや山形牛のすき焼き仕立てなどを提

供した。

講演会では、奥田シェフが食材の組み合わせ方について紹介した。カルシウムが豊富なシヤケとホウレンソウは相性が良いとし、二つを組み合わせると「おいしくなる」と説明。「シヤケのクリームソースパゲティ」を具体例に挙げ「クリームが仲介役となり、食材と食材が手をつなぐ」と解説した。（大島宏一郎）