



八重農だより

～ 八重農の情報が いっぱい!!! ～

第50号
20201006
発行：八重山農林高校
ライフスキル科

イタリア文化交流・料理講習会 Part 1 Sep.11th,2020

イタリア本場の食材・八重農産産物を利用して、調理の知識・技術を高めよう

【民間活力導入授業】

Hop step and jump

今年度は、3回に渡りグローバルに体験的学習ができる貴重な機会をいただき感謝いっぱいです♡

体験後は教えていただいたことを振り返り、自らの課題・改善点を見出し、調理検定1級「フルコース」に向けて少しずつ上達を目指します
第1回メニュー：前菜「ブルスケッタ」

【特別講師】

南イタリア料理ソルマーシ
オーナーシェフ 佐藤 陽介氏

イタリアンレストラン ディオニーソ
シェフ フランコ ロザート氏



イタリアの食文化講習会で日本とイタリアの共通点・相違点をわかりやすく紹介していただきました♡



本場イタリアの食材：窯焼きフオカッチャ・生ハム・モッツアレラチーズ・ドライトマトetc 感激のおいしさ♡





八重農だより

～ 八重農の情報が いっぱい!!! ～

第51号
20201006
発行：八重山農林高校
ライフスキル科

イタリア文化交流・料理講習会 Part 2 Oct.2nd,2020

イタリアの文化・生活習慣に触れ、グローバルな視野でイタリアを身近に感じよう



ユーモアあふれるイタリア人の楽しい「ジェスチャー」当てゲーム ♥ 正解したら「特製ブルスケッタ」Get ♥



アレンジされた「ブルスケッタ」
●高級食材「ポルチーニ」クリーム
●手作りソーセージと「小松菜」
●ガザミとチーズ&八重農産バジル

ライフ2年生が収穫・届けてくれた「小松菜」& その場で調理 ♥ 素晴らしい「フードマイレージ」0・Zero ♥

【民間活力導入授業】

Hop **step** and jump

第2回メニュー：副菜・メイン料理

- パプリカのペペロナータ
- 北あかりとキノコのオープン焼き
- ちゅうら鶏モモ肉のプレスナー
- 八重農産ローズマリー・バジル
小松菜・スプラウト



水をビニール袋の中に入れて、重しとしてケーキ型で鶏肉をプレス！
無駄のないシンプルで合理的な
イタリアンスタイルに目から鱗 ♥

