

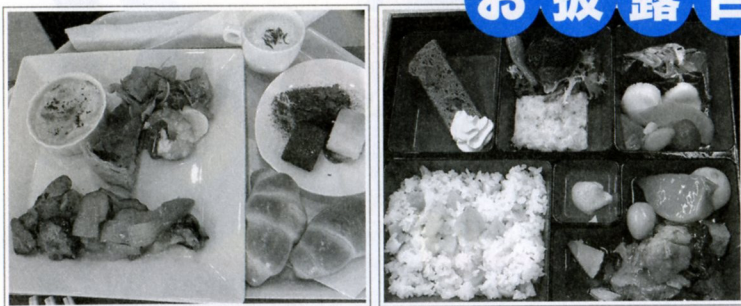
Report 3 駒場学園祭 文化祭当日!

文化祭当日。「当日は長蛇の列ができてチケットも即売なんです。」という駒場学園の先生方の話は本当だったとビックリ!ランチタイムになると、そくそくと列が…。園芸高校から借りてきた江戸東京野菜についてのパネルを見ながら、お客様も「江戸東京野菜だってー」など興味を持ってくださっている様子でした。

その舞台裏では、駒場学園生が声を掛け合いながら、盛りつけと打ち合わせを繰り返していました。その様子は、こちらも気軽に声をかけられないくらい真剣。「ほらー!声出てないぞー!」「いらっしやいませー!」など先生方から接客の仕方でも学ぶ時でもあるようでした。

そしてついに 駒場学園と園芸高校のコラボランチ

お披露目



▲和食・洋食の2種類が用意された「江戸東京野菜・コラボランチ」は、それぞれ¥900で販売されました。

来場してくれた卒業生にインタビュー



とてもおいしく頂きました。高校生の頃に勉強したことは覚えているので、例え食に関わらない職についたとしても、そういうさうだったな、と思い出して役立つことはとても多いです。こうした学びをどんどんして欲しいと思います。



▲緊張感とほろほろと涙が漂う厨房



▲ざらりと並んだお皿に盛りつけ作業



▲先生のアドバイスに真剣な眼差し



▲配膳の打ち合わせをするフロアスタッフ



▲廊下に江戸東京野菜のパネルを展示



▲園芸高校とのコラボ企画をメニューで紹介



▲待ち時間をおうと集まったお客様



▲賑わう会場内

江戸東京野菜をつかったメニューのレシピ



青菜の白和え

伝統小松菜は、渋みが少なく、普通の小松菜より味が濃いのが特徴。調理するときは、さっと火を通し、小松菜の持つ本来の味とシャキシャキした食感を楽しんでみましょう。

材料（2人分）

伝統小松菜	1/3束(80g)
黒糸こんにゃく	20g
にんじん	彩り程度
油揚げ	1/2枚

（和え衣）

西京みそ	小さじ1
薄口しょうゆ	小さじ1
練りごま（白）	小さじ1
絹ごし豆腐	100g
塩	少々

作り方

1. 小松菜は3cm幅、にんじんは千切りにし、ゆでる。
糸こんにゃく、油揚げは食べやすい大きさに切り、それぞれ湯通しする。
2. 豆腐は重しをかけて水分を抜き、調味料と合わせ、和え衣をつくる。
3. 具と和え衣を合わせ、盛り付ける。

☆もうひと手間をかけるなら☆

糸こんにゃくはしょうゆ、砂糖、水で下煮し、小松菜とにんじんはだし汁に浸した後、和えると、より美味しくできます。



ラタトゥイユ

寺島なすや雑司ヶ谷なすは、皮が厚く、加熱すると実はトロトロになります。なすは、なすだけでオリーブオイルで焼き、ラタトゥイユと一緒に盛り付けると、皮と実の食感を楽しめます。

材料（2～3人分）

雑司ヶ谷なす、または寺島なす	2本(100g)
玉ねぎ	1/2個
パプリカ（赤・黄）	各1個
ピーマン	1個
ズッキーニ	1本

トマト	1個
にんにく	1かけ
オリーブオイル	適量
タイム（あれば）	少々
塩・こしょう	少々

作り方

1. 野菜は、少し大きめに切り、にんにくはつぶしておく。
2. フライパンにオリーブオイル、にんにくを入れ加熱し、香りがでたら、野菜を順に炒め、タイム、塩・こしょうで調味し、煮込む。

☆いつものメイン料理に彩りを☆

チキンソテーや魚のムニエルに添えると、野菜たっぷりの華やかなメニューになります。

