

# 平成29年度 遠野緑峰ニュース

## 12/11 伝統料理講習会が行われました。

食の匠をお招きして、郷土の和菓子”きりせんしょ”の作りからを学びました。



菊池イヨ子さん（左）の指導で菓子作りに励む遠野緑峰高の生徒

きりせんしょ  
食の匠が伝授

遠野緑峰高で料理講習

遠野

遠野市農林  
水産振興協議

会（会長・本田敏秋市長）

は11日、同市松崎町の遠野

緑峰高（阿部伸校長、生徒

150人）で伝承料理講習

会を開いた。生産技術科食

農研究班の2年生6人が遠

野伝統の郷土和菓子・きり

せんしょ作りに励んだ。

具が認定する食の匠の菊

池イヨ子さん（74）＝同市

附馬牛町Ⅱが指導。「失敗

したら恥ずかしいと考えて

いるとうまくいかないよ」

と優しく語り掛け、匠の技

を披露した。

小さくちぎった生地を手

際よく整え、箸で木の葉の

形を付けた。生徒は見よう

見まねで、たくさんのきり

せんしょをこしらえた。鈴

木李香さんは「手のひらと

指先をつまみ使えば形が良

くなる。完璧です」と自信

を深めた。

（岩手日報平成29年12月13日付。著作物使用許諾済み）