

にぎり寿司を作って食す生衛業 出前体験教室 (岡山大学留学生講座)

1 日時 平成28年12月12日(月)
11:00~14:00

2 場所 岡山市北区奉還町2-2-1
岡山国際交流センター

3 主催者 岡山県鮪商生活衛生同業組合
公益財団法人岡山県生活衛生営業指導センター

4 対象者 岡山大学留学生 20人

5 目的及び内容

にぎり寿司の調理体験を通じて日本食のすばらしさと生衛業の魅力を理解してもらうことを目的としています。

体験教室では、きゅうりの飾り切りとにぎり寿司の作り方を体験してもらうとともに働くことの意味と楽しく働くための手法について食しながら講師が語りかけました。

6 講師 岡山県鮪商生活衛生同業組合
難波康男(岡山市内で「喜怒哀楽」の名称でお寿司屋さんを営業されています。)

7 体験内容

(1) 実演 細工寿司(梅、椿)



(2) 体験献立

①にぎり寿司（えび、たまご、いか、マグロ、カンパチ、サーモン、アナゴ）

②赤だし（調理体験はありません。）

(3) 体験手順

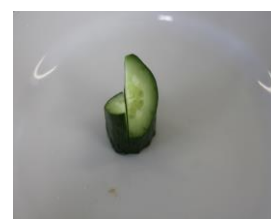
①胡瓜の飾り切り（わさび台、切り違い、蛇腹、扇、松葉、飾り扇、松）



わさび台



飾り扇



切り違い



蛇腹



松

②にぎり寿司

③軍艦巻き（カニ胡瓜のマヨネーズ和え）

④手巻き寿司（胡瓜巻）

(4) 体験で使用する材料等

①材料

すし米、えび、たまご、いか、マグロ、サーモン、まり麩、三つ葉、ガリ

②調味料

米酢、塩、砂糖、わさび、薄口醤油、赤だし味噌

【合せ酢の作り方】

すし米1升に対し米酢180cc、砂糖160g、塩40g、調味料少々

