

巻き寿司を作って食す生衛業 出前体験教室（後継者育成支援事業）

日 時 平成27年11月19日（火）、24（火）
10：50～12：40

場 所 岡山市北区南方1-3-15
岡山市立岡山後楽館高等学校

主催者 岡山県鮭商生活衛生同業組合
（公財）岡山県生活衛生営業指導センター



対象者 岡山市立岡山後楽館高等学校3年生
（19日32人、24日14人）

目 的 巻き寿司の調理体験を通じて生衛業の魅力を理解してもらうとともに、併せて就業に当たっての心構えやお客様へのサービスのあり方（あいさつの大切さ）について学んでもらうことにより、将来の飲食業界を担ってもらう若者の発掘と職業観の醸成を目的としています。

講 師 岡山県鮭商生活衛生同業組合 顧問
難波康男（岡山市内で「喜怒哀楽」の屋号でお寿司屋さんを営業されています。）

体験内容

（1）体験献立

- ①細巻き寿司（胡瓜、うめ等）
- ②巻き寿司
- ③汁物



（2）体験手順

- ①細巻き寿司
- ②巻き寿司
- ③かまぼこの飾り切り（松、バラ、結び等）
- ④汁物



(3) 実 演

① 細工寿司 (飾り巻き寿司)

(4) 体験で使用する材料等

① 材料

細巻き寿司、巻き寿司

すし米、のり

(細巻き具材)

胡瓜、梅、まぐろ等

(巻き寿司具材)

たまご焼き、ほうれん草又は胡瓜、かんぴょう、カニ蒲鉾、
椎茸等

かまぼこ

② 調味料

米酢、塩、砂糖、胡椒、粉山椒、酒、わさび、薄口醤油、赤だし
味噌等

【合せ酢の作り方】

すし米 1 升に対し米酢 1 8 0 cc、砂糖 1 6 0 g、塩 4 0 g、調味
料少々







