

魚を捌いて魚料理とにぎり寿司を作って 食べる生衛業出前体験教室

in 高梁城南高等学校 (後継者育成支援事業)

日 時 平成27年7月16日(木)
9:00~12:45

場 所 高梁市原田北町1216-1
岡山県立高梁城南高等学校

主催者 岡山県飲食業生活衛生同業組合高梁支部
(公財)岡山県生活衛生営業指導センター

対象者 岡山県立高梁城南高等学校環境科学科3年生 (15人)

目 的 魚料理(鰻, 鰯)とにぎり寿司の調理体験を通じて飲食業の魅力と
地域における飲食店の役割を知ってもらうことにより、将来の高梁地
域の飲食業界を担ってもらう若者の発掘を目指す。

講 師 岡山県飲食業生活衛生同業組合高梁支部
石本 秀司(支部長)(高梁国際ホテル総支配人)
江草 昌平(日本料理店「花のれん」の経営者、料理人)
江草 光正(日本料理店「朝日堂」の料理人)
三好 宏典(真庭市北房の料理店「三好」の経営者、料理人)
鳴瀬 泰生(料理店「そうざい Bar なるせ」の経営者、料理人)
小黒 祐介(仕出し料理店「おぐろ」の経営者、料理人)

体験内容

- ①魚を捌く
- ②にぎり寿司を握る
- ③きゅうりの飾り切り(切り違い、蛇腹、松葉、飾り扇、松の一部体験)
- ④細工寿司を作る(ドラえもんの顔をかたどったかざり寿司を作る)
- ⑤鰻のたたきを作る
- ⑥鰯を捌いて骨きりと湯びきを作る。









