

にぎり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）

- 1 日時 平成28年11月21日（月）、24日（木）
- 2 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
- 3 主催者 岡山県鮪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
- 4 対象者 岡山市立岡山後楽館高等学校3年生
（21日：27人、24日：16人）
- 5 目的



調理体験を通じて生衛業（すし屋）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（特にあいさつ）について学んでもらうことにより、一人でも多くの若者に地域の生衛業界へ就業してもらうことを目的に体験教室を行います。

体験教室では、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について食しながら講師が学生に語りかけます。

- 6 講師 岡山県鮪商生活衛生同業組合 顧問 難波康男氏
（岡山市内で「喜怒哀楽」（日本料理店）を経営）

7 体験内容

（1）体験献立

- ①にぎり寿司（えび、たまご、いか、マグロ、サーモン）
- ②赤だし（調理体験はありません。）

（2）調理手順

- ①胡瓜の飾り切り（わさび台、切り違い、蛇腹、扇、松葉、飾り扇、松の一部体験）



- ②細工寿司（梅、つばき）（実演）
- ③にぎり寿司
- ④軍艦巻き（カニ胡瓜のマヨネーズ和え）
- ⑤手巻き寿司（胡瓜巻）



（3）実演

- 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）
- ②細工寿司（梅、つばき）

（4）体験で使用する材料、レシピ等

- 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 1 8 0 cc、砂糖 1 6 0 g、塩 4 0 g、調味料少々

【11月21日(月)】



【11月24日(木)】

