

にぎり寿司を作って食す生衛業 出前体験教室 in 邑久高等学校 (後継者育成支援事業)

日 時 平成28年10月24日(月)
12:45~14:25

場 所 瀬戸内市邑久町尾張404
岡山県立邑久高等学校
校長 西崎 誠



主催者 岡山県鮭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

対象者 岡山県立邑久高等学校3年生(フードデザイン)(5人)
担当の先生:石原 洋子

目 的 にぎり寿司の調理体験を通じて生衛業の魅力を理解してもらおうとともに、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お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
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。)

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



