

## 後継者育成支援事業実施概要

- 1 開催日時 平成28年12月6日(火)  
13時30分から17時30分
- 2 開催場所 岡山県立津山高等学校調理室 津山市椿高下62
- 3 対象者 岡山県立津山高等学校55名(高校生30名、中学生25名)  
校長先生 : 菱川 靖人 担当の先生 : 難波 智子
- 4 講師 岡山県鮭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)を経営)
- 5 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

### 6 内容

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した。

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した。

別紙レジュメ(にぎり寿司を作って食す生衛業出前体験教室)を参照してください。

### 7 体験教室のスケジュール

#### 【高校生】

- |        |                     |
|--------|---------------------|
| 13時30分 | 岡山県立津山高等学校調理室集合     |
| ↓      | 準備(素材の搬入、準備、チェック)   |
| 13時00分 | 授業開始                |
| ↓      | あいさつ(難波康男)          |
| 14時10分 | 調理開始(にぎり寿司の体験):調理体験 |
| ↓      |                     |
| 15時30分 | 後片付けをして授業終了         |

#### 【中学生】

- |        |                     |
|--------|---------------------|
| 15時30分 | 岡山県立津山高等学校調理室集合     |
| ↓      | 準備(素材の搬入、準備、チェック)   |
| 16時00分 | 授業開始                |
| ↓      | あいさつ(難波康男)          |
| 16時10分 | 調理開始(にぎり寿司の体験):調理体験 |
| ↓      |                     |
| 17時30分 | 後片付けをして授業終了         |

担当 難波 智子先生 28年12月6日(火) 1時30分～3時30分  
 岡山県立津山高等学校

レシピ

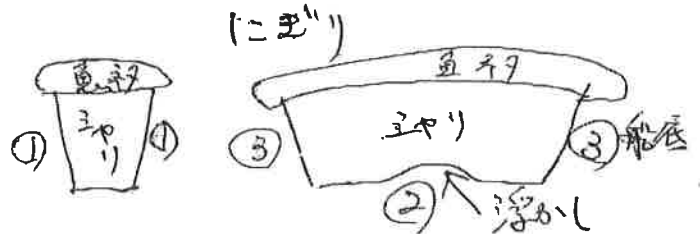
献立 ※手巻き寿司(胡瓜手巻き巻・カニ胡軍艦巻き)・ガリ・金魚醤油  
 ※にぎり寿司三種(エビ・イカ・玉子)  
 ※味噌汁⇒津山中高等学校自家製

細工寿司 梅・つばき (実演)

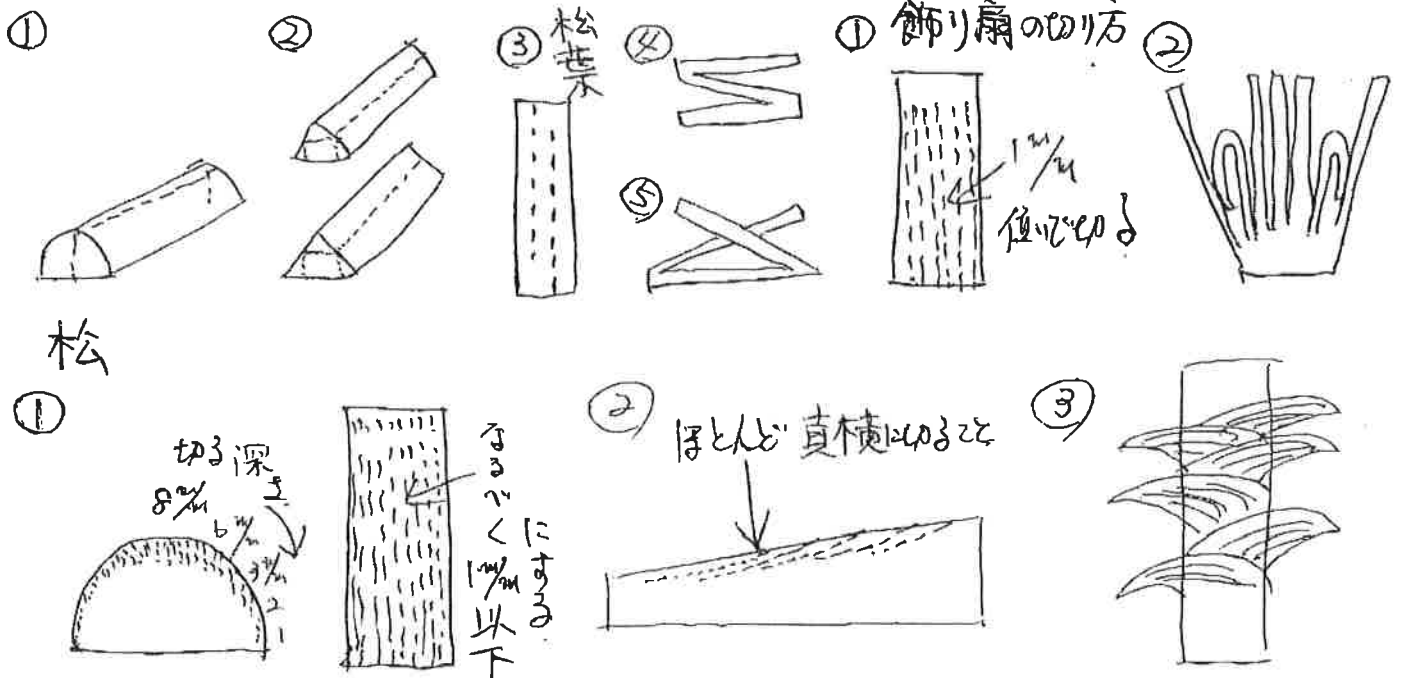
材料 ◻ シャリ、軍艦海苔、手巻き海苔、ガリ、胡瓜、手袋2枚、金魚醤油・バンド海苔  
 エビ・イカ・玉子 ・カニ蒲鉾・マヨネーズ・胡椒・塩  
 (実演) 椿枝 ・イカ4枚・マグロ4枚・サーモン7枚・玉子黄身・バンド海苔3枚  
 ◎合せ酢 ◻ すし米1升、米酢180cc、砂糖150g、塩35g、調味料

調理手順

- 1) 胡瓜の飾り切り(わさび台、切り違い、蛇腹、松葉、飾り扇、松) ⇒生徒3点
- 2) 松を半分にして1本を手巻きに残して置く、後の胡瓜はすべて適当に切って真空パック袋に入れ、塩を1.5%入れて揉んで絞って置く。
- 3) 絞った胡瓜とカニ・マヨネーズを入れてカニ胡をつくる。(半分は中学校で使用する)
- 4) 細工寿司(梅・つばき)
- 5) にぎり寿司(エビ・玉子・イカ)
- 6) 軍艦巻き(カニ胡瓜のマヨネーズ和え)
- 7) 手巻き⇒カッパ巻1本・カニ胡瓜1本
- 8) 味噌汁



松葉と飾り扇の切り方



担当 難波 智子先生 28年12月6日(火) 16時00分~17時30分  
 岡山県立津山中学校学校

レシピ

献立 ※手巻き寿司(胡瓜手巻き巻・カニ胡軍艦巻き)・ガリ・金魚醤油  
 ※にぎり寿司三種(エビ・イカ・玉子)  
 ※味噌汁⇒津山中高等学校自家製

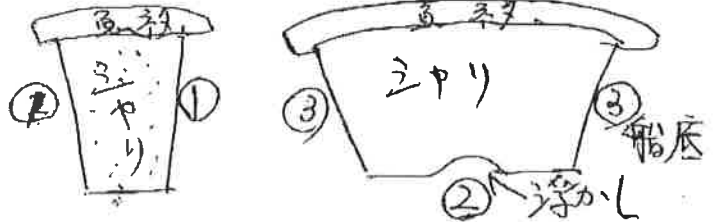
細工寿司 梅・つばき (実演)

材料 ◯シャリ、軍艦海苔、手巻き海苔、ガリ、胡瓜、手袋2枚、金魚醤油・バンド海苔  
 エビ・イカ・玉子 ・カニ蒲鉾・マヨネーズ・胡椒・塩  
 (実演) 椿枝 ・イカ4枚・マグロ4枚・サーモン7枚・玉子黄身・バンド海苔3枚  
 ◎合せ酢 ◯すし米1升、米酢180cc、砂糖150g、塩35g、調味料

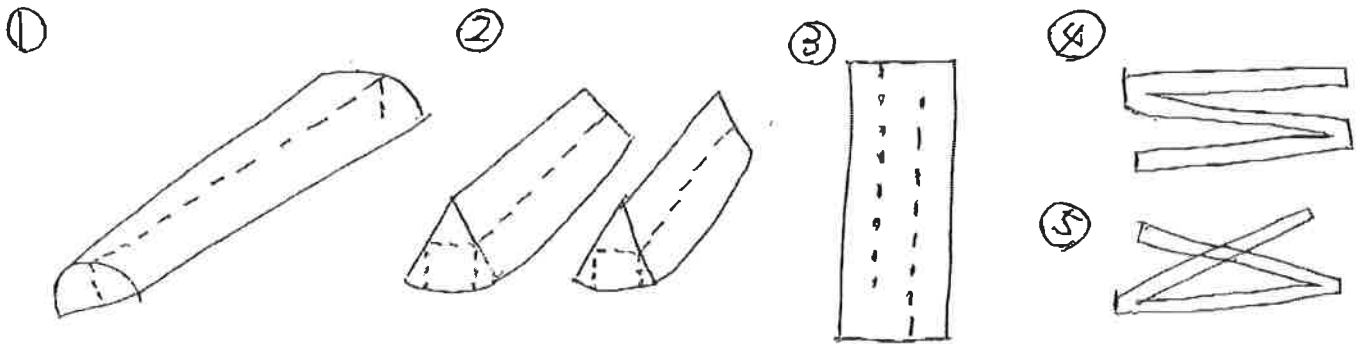
調理手順

- 1) 胡瓜の飾り切り(わさび台、切り違い、蛇腹、松葉、飾り扇、松) ⇒生徒2点
- 2) 松葉と飾り扇はそのまま手巻きにする。
- 3) カニ胡は高等学校の分を使用する。
- 4) 細工寿司(梅・つばき)
- 5) にぎり寿司(エビ・玉子・イカ)
- 6) 軍艦巻き(カニ胡瓜のマヨネーズ和え)
- 7) 手巻き⇒カップ巻1本・カニ胡瓜1本
- 8) 味噌汁

にぎり



松葉胡瓜の切り方



飾り扇の切り方

