

食物科2年生 「寿司講習会」

科目「調理」の授業の一環として、専門家による寿司の基礎的技法から、細工寿司や飾り寿司の実演を含む講習を受けました。寿司に関する専門的な知識や技術、寿司を使った“魅せる料理”“演出料理”のコツなどを、実演を交えた講義と実技指導をしていただきました。



寿司専門調理師:野口 和由 氏
(「司寿司」店主)

- ◎日 時：平成31年2月5日(火) 2限～4限
- ◎場 所：調理総合実習室
- ◎講 師：野口 和由 氏 (大垣市「司寿司」店主)
- ◎目 的：・科目「調理」の授業の一環として、寿司の専門調理師による講習を受け、飾り寿司、握りずしの知識と技術を身に付ける。
・演出効果のある寿司の技術を学び、卒業研究作品の製作等に発展させる。

野口先生のことば

常にお客さんと対面しながら仕事をする。調理スペースは常に清潔にし、仕事ぶり、手さばきなどもお客様に見せられるよう腕を磨く。

寿司を握ることと同様に接客も寿司職人の仕事。寿司職人が好きだから続けられている。



太 巻 き



三色寿司 花がつお巻き



箱寿司 (押し寿司)



握り寿司・松前寿司



手綱寿司と四海巻き



【生徒の感想】

巻き寿司は手綱寿司や四海巻き、三色巻きなど種類が多いことに驚きました。先輩が卒業作品で作っていたものがあり、今学んでいることを今後生かしていくのだと実感しました。

野口先生は手や包丁をこまめに洗ったり拭いたりしてみえ、大変衛生的でした。流れるような手さばきにも見入ってしまいました。プロの仕事の間近で見ることができ、貴重な学習ができました。