



鯛をさばく講師

テーマ
Theme

接客、衛生、すしについての講義。実演実習

学校・園名
School name

県立東大津高校

講師等
Lecturer etc.

滋賀県生活衛生営業指導センター

実施日
Date

2018年9月20日

教科等
Subject etc.

家庭科（選択）

授業
Class



東大津高校3年生34名を対象に、滋賀県生活衛生営業指導センターによる連携授業が実施されました。

講師による講話、実演の後、調理実習を行いました。講話の内容は接客や食中毒についてです。特に仕事についてのことわざを交え、「身だしなみは大切」、「笑顔は相手に敵意を持っていません」というメッセージが伝えられたことが印象的でした。またこの20年間の傾向として、衛生対策が講じられて食中毒の発生件数は減少傾向にあるが、ノロウイルスと食品の寄生虫による食中毒が増加していること、そして自分でできる食中毒対策については生徒が大変興味深く聞いて言いました。

講師は、しゃりの炊き方やちらし寿司の作り方を、またすし実演では、様々な種類の包丁の用途や、調理する際の包丁の置き方を説明し、鯛のさばき方、ちらし寿司のデコレーション、ハコ寿司の実演をされました。その後、生徒は巻き寿司、にぎり寿司、いなり寿司に挑戦しましたが、講師が見せる普段通りのにぎり技のテクニックやそのスピードに驚きの声が上がっていました。

生徒は、事前に教わったコツを思い出しながら丁寧に作っていましたが、苦戦している様子も見かけられました。

最後に、自分がつくったすしを満足げにいただきました。

感想
Impression

生徒より Impression from Children

- 作っているときはそんなに多いと思わなかったけど自分で握ったしゃりの量が多い。
- しゃりが手について大変だった。
- 職人さんの経験を重ねた技がすごいと思った。
- いなり寿司のおあげのひらきかた、ご飯のつめかたが勉強になった。
- すごくおいしくておなかいっぱいになった。

学校より Impression from school

■仕事・マナー・挨拶については、第一印象が重要であること、わずか5秒ほどの印象が3年も残ることに驚いている生徒が多くいました。

寿司の実習は「本物」にふれることで、他では出来ない貴重な体験と感じ、職人のなせる技に、簡単には成し得ない奥深さを肌で感じられた生徒が多かったです。

とても濃厚で貴重な体験ができ、とても勉強になった様子でした。

講師より Impression from lecturer

■高等学校における「消費生活」の授業の一環として位置づけられているようで、担当の先生の取り組み姿勢や高校側の積極的な意識が感じられました。普段接することのないプロのすし職人の技術や、その習得のための苦労や調理の理論などに接することによって、いずれは社会人となる青少年にとって職業を身近に感じる機会としてほしいです。