



テーマ

Theme

ヘルシーメニュー講座
～巻き寿司作り～

学校・園名

School name

県立長浜北星高等養護学校

講師等

Lecturer etc.

一般社団法人滋賀県調理師会

実施日

Date

2018年1月24日

教科等

Subject etc.

家庭

授業
Class

県立長浜北星高等養護学校において、一般社団法人滋賀県調理師会との連携授業が、調理師会会員である、地域の寿司職人の方を講師に迎え実施されました。

授業は、まず、素手で作って食べる寿司について講話があり、作る前に手水(酢)をつけて、手をコーティングするという衛生面や、関西寿司と江戸前寿司の歴史文化を学びました。

次に、実演があり、巻き寿司の具材の卵焼きの焼き方、巻き寿司の巻き方を見学しました。あわせて、海苔には裏表があることや、巻き簾の面の使い方一つで丸形や四角形に上手く巻けること、また、シャリは、はじめに多くのせて、後で余ったシャリを取る方が早くできるなどのポイントも教えてもらいました。生徒たちは、初めて知ることには驚いたり、目の前で見る、職人さんの熟練の技、手早さ美しさが際立つ技に感動して、歓声をあげ、大きな拍手をしていました。

そして、生徒たちが、卵焼きや、伝統的な太巻き、好きな具材を用いた細巻きやサラダ巻き、裏巻き作りに挑戦していきました。生徒全員、巻き寿司作りは初めてでしたが、職人の方に手ほどきを受けて、作りあげていきます。完成した巻き寿司は、自分で作ることができた喜びも重なり、格別の美味しさとなりました。巻き寿司づくりを通して、和食文化の豊かさを知ることができました。

感想

Impression

生徒より Impression from Children

- 職人さんの実演を見て、すごいなと思いました。
- 素手で作るので、食べる人のことを考えて清潔を保って作ることが大切だと思いました。
- 職人さんが「上手だね」とお褒めの言葉をくださいました。ありがとうございました。本当に貴重な体験ができてよかったです。
- 初めて体験しましたが、巻き寿司にはいろいろな技があることが学べて、よい経験ができました。家でも教えてもらったことをチャレンジします。

学校より Impression from school

卵焼きや、巻き寿司の作り方の実践のみならず、寿司の歴史や滋賀県の寿司文化について教えていただくことができ、大変勉強になりました。

講師より Impression from lecturer

寿司の基本ともいべき巻き寿司ですが、巻き方や、食材によって色々なアレンジができることも学べたのではないかと思います。初めて巻き寿司を巻いた生徒たちが、大変上手に作り、美味しく食していたと思います。生徒たちの取り組む姿勢や喜ぶ姿を見て、感動を覚えました。