

「築地で寿司体験」

～寿司への理解を深め、自分で寿司を握ってみよう～

2016年9月2日実施 JGA 第一支部研修 終了報告

第一支部運営委員会主催の「築地で寿司体験」研修が、“寿司への理解を深め、自分で寿司を握ってみよう”というテーマで9月2日（金）に築地の「築地マグロ伊助」で開催されました。

JGAとして、寿司体験研修は初めての試みです。参加者数は正会員のみ28名で、首都圏を中心に大阪や高知からも参加いただきました。ご協力くださったのは、静岡県、神奈川県を中心に海鮮料理店をチェーン展開されている、株式会社DBSの観光事業部総括専務取締役 田村直樹様、同観光事業部木下万里様、同社寿司職人 村越貴史様、及び、すし・和食専門校ジャパンすしカレッジ講師 姉崎隆様でした。

まず、田村氏から、外国人観光客の方に寿司体験をして頂く前に通訳案内士自らが体験することの意義とその普及について講義いただいた後、姉崎講師より、寿司の種類やマナー、更に、江戸時代の華屋与兵衛の寿司での役割や江戸前寿司が全国に普及した歴史的背景についてなど、通訳案内士にとって大変有意義な講義がございました。その後、当研修進行役の木下氏からハッピーが全員に渡され、集合写真を撮影後、寿司作りの順序についてご説明があり、手洗い後、村越氏のご指導の下、4人が一つのグループとなりいよいよ握り体験開始です。

最初はシャリ切（すし飯作り）、シャリの握り方のリハーサルをし、ウォーミングアップを済ませたところで、実際にワサビを付けたり、ネタをシャリの上に載せたりと、実際に握ってみました。寿司職人の方が、ごく自然に握っておられますが、研修生にとっては結構大変そうでした。

特に、最初に右手でシャリを転がすように掌に包み込み、軽く握った後左手に移し右手の中指もしくは人差し指を使って長方形にする手順が難しく、実際には訓練を重ねなければできない事ですが、逐一村越氏のご指導を仰ぎながら、全員、寿司握りを楽しみました。ネタはまぐろの赤身、エビ、イカ、かんぱち、サーモン、玉子の他に、最上級のイクラで軍艦巻き、更に、カニで手巻きまで体験するという、バラエティーに富んだメニューでした。

研修を進めていくうちにゲタ（寿司をのせる台）の木の種類や、使用するワサビや辛さの度合い、また、握り方について、様々な質問がにぎやかに飛び交いました。最後に姉崎講師より、最も綺麗に出来上がった研修生に賞をとということでしたが、皆きれいに出来たので、一番ユニークな人に賞が渡されました。



最後に、田村専務より、株式会社DBSの概要、外国人観光客の寿司体験についての現状とご案内する際の方法など詳しいご説明があり、今回の研修が終了しました。

寿司への関心が高まりつつある中、タイムリーな研修で、自信をもって寿司作り体験をゲストの方にお勧めできるようになりました。