



第二弾 「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～

2017年7月12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、7月12日（水）に「築地マグロ伊助」で開催されました。この研修は、大変好評だった去年に続く第二弾です。今年の参加者は、33人（会員27人、非会員3人、運営委員2人）でした。ご協力下さったのは、JGA 賛助会員で、北海道や関東静岡などで寿司や海産物の料理店を展開している株式会社 DBS の観光事業部総括専務取締役 田村直樹様、ジャパンすしカレッジの姉崎隆様、また築地伊助の主任 渡辺様をはじめとするスタッフの皆様でした。

研修は店が提供している寿司体験プログラムに沿って行われました。まずは全員、法被と帽子を身に着けます。田村様が挨拶に続いて、ムスリムに対する株式会社 DBS の取り組みについて話されました。

*ムスリムの訪日観光客が増えている、政府もムスリムを呼び込もうとしている。

*ムスリムのお客様を受け容れる為に“ハラール認定のお店”とすると、アルコールが出せなくなり、日本人のお客様が来なくなるので“ムスリムフレンドリー”の店と謳っている。



*ハラールメディアジャパン株式会社が運営するムスリム向けのサイトがある。

アプリはハラールメディアグルメ、サイトはハラールメディアジャパン。

そして、丁度おいでになったハラールメディアジャパン株式会社 代表取締役（流通経済大学 非常勤講師）の守護彰浩氏をご紹介下さり、守護氏からのご挨拶もいただきました。

その後、姉崎講師から寿司の歴史について説明がありました。東南アジアの内陸部が発祥と言われ、川魚の塩漬けを発酵させたのが始まり。日本では、琵琶湖の鮒寿司など、米や麦と魚を乳酸発酵させた熟れ鮒が始めるとされています。熟れ鮒は発酵熟成に数か月を要するので、まだ米が原型をとどめているうちに食べるようになり、さらに乳酸発酵による酸っぱさを酢で代用して、より早く食べられる早鮒、さらに箱寿司、押し寿司、握り寿司へと発展しました。今日の握り寿司は、江戸時代に華屋与平衛が始めたと言われています。江戸湾では、新鮮な魚介類が獲れ、江戸前寿司の条件が揃った訳です。



シャリ切りを練習した後、いよいよ寿司の握り方の説明と実践に入りました。右手でシャリを15gほど取り、軽く握る。左手でネタを取り、わさびを適量右手でつけ、シャリをネタの上のせて右手の人差し指と中指で軽く押した後、左手の上を指先の方に転がしてネタを上にし、ネタと酢飯をなじませつつ、形を整えます。他にイクラ軍艦、手巻き寿司を作りました。一通り握り終えて、参加者は自慢げに自作の寿司と記念撮影したり、周囲の方と作品を見せ合ったりし、最後に自作の本格的な握り寿司を美味しくいただきました。

お客様もこの体験プログラムは楽しまれると思います。講師からガイドへの注意としては、

はかない味と香りを楽しむネタもあるので、予めお客様に強い香水や喫煙を控えていただくようお願いしておくこと。

研修終了後は希望者を対象に懇親会を催しました。近くのカフェでお茶をいただきながら、情報交換やお喋りに楽しいひとときを過ごしました。

