平成 25 年度後継者育成事業

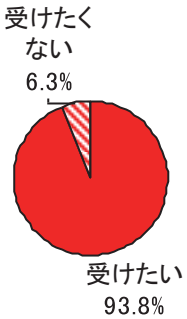
本格すしデモンストレーション授業 写真集＆アンケート結果

平成 25 年 8 月 28 日（水）

新潟市 シェフパテシエ専門学校　　スタッフ 新潟中央支部の皆さん

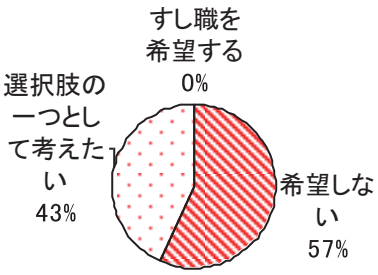
Q2 本格すしﾃﾞﾓﾝｽﾄﾚｰｼｮﾝ授業をまた受けてみたいか

質問	回答数	%
受けたい	90	92.8
受けたくない	6	6.2
無回答	1	1.0
計	97	100.0



Q3 職業の選択肢としてのすし職について

質問	回答数	%
すし職を希望する	0	0.0
希望しない	55	56.7
選択肢の一つとして考えたい	42	43.3
計	97	100.0



（1）仕込みについて

魚やシャリひとつひとつのことに対して丁寧にやっているんだと思い、これを毎日続けることはすばらしいと改めて感じた。

すずきの3枚卸し、背身、腹身に分ける。はら骨をすき、皮を引くまでの手際のよさ、1山10枚にする工夫がよかったです。

衛生管理がすごく徹底されていた。

お米を大切にという精神はすごいと思います。釜とおけの所にふきんをかけたりと1粒1粒を使い切る感じがいいとおもいました。

（2）「握りずし」について

シャリに空気をふくませるために親指でシャリをへこませる。マグロは最後になでるとツヤが出る。

エビはネタは最後にのせる。（色が変わるのを防ぐため）空気を入れるのがポイント。

シャリの握り方一つで、その寿司の味が変わってしまうので、空気を含ませたり、魚のスジの面を裏にしたりなど、工夫が大事だということが分かりました。

ネタにあまり手を触れないことなど色々な面で衛生のことを考えながらやっていることがすばらしいと感じた。

（3）「巻きずし」について

お客さんに見えない所にも職人の思いやりが詰まっていると感じました。L字にしてから巻くことで、きれいな正方形の巻きずしができるのも技術だと思いました。

巻きすの使い方、海苔の裏表、巻く時L字形にしてから海苔の合せ目が中心にくるように四角く巻き上げ、切る時も半分に切った時点で向きを変えて切るのが良かったです。

目の前で職人の方々がすごいスピードで正確につくっているのを見て早くてとても感動した。

具を巻くとき、いっきに巻くのではなく、一回L字で止めて、具を押さえてから巻くとうまく巻けると分かった。

（4）「笹切り」について

防腐作用がある。「笹が枯れる前に食べてほしい」という意味もある。最初はその人の家紋を切っていた。

笹を切り始めたのは、家紋を切ることから始まったと聞き、なるほど！と感心しました。固い笹を切る作業をスラスラと切っていてすごいと思いました.

1本1本細かくて、日本料理ならではの繊細さが見れてよかったです。笹切りもしてみたいと思いました。

このような高度な技術は本格ずしでしか見れないんだと改めて感じた。