

鹿児島地区漁業士会による“寿司を握って食べるが”

令和3年2月8日(月)
水産技術開発センター 企画・栽培研修部

昨年度、プロの料理人による、柵から刺身に切る方法・盛り付け方及び握り寿司を作って食べる講座を初めて開催したところ、参加者の評価も非常に高かったことから、コロナ禍であるものの、かごしま環境未来館の万全の新型コロナウイルス感染症対策により、5組11名の親子が参加しました。

講座では、川畑友和青年漁業士がコロナ禍での漁業の実情について話をした後、康正産業(株)の料理人から柵取りの方法を学んだ後、実際に柵から刺身に切って、器に盛り付ける作法を体験したり、自分でシャリを握り、ネタを乗せて握り寿司や手巻き寿司のほか、軍艦巻きまで作りました。

最後に自分達で作った刺身盛りと握り寿司を試食しましたが、美味しかったのは勿論の事、器に盛り付けた際の見た目に全員、感動していましたが、これを機会に県内産の魚介類の消費量が増えることを期待したいものです。

- 1 日 時……令和3年2月6日(土)13:30~15:30
- 2 場 所……かごしま環境未来館/鹿児島市城西2丁目1-5
- 3 対 象……5組11名
- 4 内 容……柵取り実演、柵切り・盛付け体験、握り体験、試食
- 5 種 類……ブリ、カンパチ、マダイ、萬サバ、メバチ、イシダイ、ヒラメ、クルマエビ
手巻き、軍艦巻き

