

魚さばき、すし握ろう

秋田市の回転ずし店 児童9人がチャレンジ



児童がすしの調理作業を体験して食や魚への理解を深めるイベント「日本さばける塾」が28日、秋田市の回転ずし店「すし江戸茨島店」で開かれた。市内外の小学4～6年生9人がアジの三枚おろしとすしの握りに挑んだ。

子どもたちはすし江戸の職人から三枚おろしの手本を見せてもらった後で、包丁でアジのうろこをぜいごを取り、慎重に頭を落とした。続けて、包丁をそっと背と腹に入れて身を切り離し、すし用に1枚ずつ薄く切った。

握りの体験では、職人のアドバイスを受けながら、シャリを手に取り、ネタの刺し身をのせ、親指と中指で側面を整えて完成させた。体験後は、保護者と一緒に自分が握ったすしと職人のすしを食べ比べた。

参加した勝平小6年の館岡沙紀さんは「職人さんの握ったすしは自分のものよりもシャリがふわっとしておいしかった。初めて三枚おろしをやってみたが、思ったより簡単にできたので家でもやってみ

たい」と話した。

日本財団（東京）の「海と日本プロジェクト」の一環。一般社団法人「海のごちそう推進機構」が全国で実施している。（本多恒顕）

（令和5年10月29日（日） 秋田魁新聞より一部抜粋）