

「省エネルギー学習会」

会議年月日 2021年5月7日 時間 13:30～15:30 場所 流山市生涯学習センター(3F)

出席者

高橋、下田、難波、大塚(香)、大塚(洋)、筒井、菅原、平手、増永、横田、松島、春田(記)
Web: 谷貝、西川、山田、他

議 題

5月度「省エネ学習会」を開催した。

・テーマ＝日本の食文化／鮨について（副題：海の豊かさを守る）／講師＝高橋 勇(すし職人)

日本の食文化／鮨について



第166回 省エネルギー学習会
2021年5月7日(金) 13:30～15:30
高橋 勇(すし職人)

①私と寿司(すし職人として)



②寿司の歴史

寿司は、主に生の魚と酢飯を握って作る料理です。

寿司のルーツは東南アジアの保存食にあったといわれています。

寿司の歴史を解説します。

[動画\(鮨の歴史\)](#)
4分

<https://www.youtube.com/watch?v=vRazHQQryGY>

③寿司の種類

[1. 江戸前寿司\(3分\)](#)

[2. 大阪寿司\(3.5分\)](#)

[3. 和歌山の寿司\(3.5分\)](#)

[4. いなり寿司\(3.5分\)](#)

<https://www.nhk.or.jp/archives/michi/theme/index.html#theMeCategory2=%E5%AF%BF%E5%8F%B8&results=20&start=0&sort=0&isAscending=true>

④江戸前寿司の握り方

寿司種とシャリを江戸前寿司に仕上げる技が「握り」です。

右手、左手を交互に使って、テンポ良くわずかに数秒で握ってゆく様子は、まさに職人芸。

一瞬の間の「握り」が生み出す美しさは、江戸っ子の粋が生み出した究極の造形です。

[「握り方」の動画\(3分\)](#)

⑤寿司屋にまつわるイロイロ

1. 箸で食べるか手で食べるか？
2. ネタを剥がして醤油につける行為は？
3. ネタだけ食べる(追い剥ぎ)行為は？
4. シャリに醤油をつける行為は？
5. ワサビを醤油に溶かす行為は？
6. 軍艦巻きに醤油を付ける方法は？
7. 寿司を置く台(ゲタ)を動かす行為は？
8. 箸をゲタや汁椀の上に置く行為(渡し箸)は？
9. 出された寿司をゲタの上で分割する行為は？
10. 隠語(あがり、おあいそ、むらさき等)は使わない様に

[寿司のマナー](#)

https://www2.nhk.or.jp/archives/michi/cgi/detail.cgi?dasID=D0004500415_00000

