

## 第183回暮らしのSDGs学習会

会議年月日	R4年10月14日	時間	12:00~16:30	場所	南流山センター
出席者	高橋、吉永、平手、横田、難波、下田、松島、増永（記）				

### 議 題

第183回暮らしのSDGs学習会を開催しました。

1. 日時 2022年10月14日 12:00~15:30
2. 会場 流山市 南流山センター（2F）調理実習室
3. テーマ 食の安全と3R

内容 1. 「鮓」「鮓」「寿司」

2. 寿司パーティー

- ・ 「鮓」「鮓」「寿司」について、食の安全と3Rを考えて解説
- ・ 寿司マナーについての経験談を語る
- ・ 寿司パーティー（江戸前寿司を食しました）

#### 寿司のマナー

- ・ 味の薄いもの→濃いものの順で注文
- ・ 出されたものはすぐに食べる
- ・ 基本は一口で食べてしまう
- ・ 汁物は後半で注文する
- ・ 板前さんの様子を見ながら注文
- ・ 手で食べても箸で食べてもOK
- ・ わさびと醤油は溶かない
- ・ 醤油はネタにつけ、シャリにはつけない
- ・ ネタを剥がす・ばらして食べない
- ・ おまかせの際は左から食べる
- ・ 用語は無理に使おうとしない

#### 「鮓」と「鮓」と「寿司」の違いって何？

	鮓	鮓	寿司
歴史	最も古い表記。	「鮓」の次に古い表記。	江戸時代に縁起担ぎで作られた当て字。
意味	元々は塩や糟に漬けた魚や、発酵させた飯に魚を漬け込んだ保存食を指す漢字だった。なれずし、なまなり、なまなれなど。	酢飯に魚介類などを合わせた握りずし、押しずし、巻きずしなど。	ネタの種類を問わず使える。いなりずし、手巻きずし、五目ずしなど。
地域	関西系のずしに多く用いられる傾向がある。	江戸前系の握りずしに多く用いられる傾向がある。	縁起が良く、ネタやずしの種類を問わず使えるため、最も一般的に用いられる。

4. 講師 高橋 勇（OBN副代表・すし職人）

#### 次回の予定

- ・ 開催日時 毎月第2金曜日（原則） 次回は12月9日13:30~
- ・ 場所 流山市生涯学習センター 3F 大会議室
- ・ テーマ 小学生でも分かるSDGs
- ・ 講師 横田 輝雄（千葉県地球温暖化防止活動推進員・OBN会員）

・ 開催案内・お知らせは学習テーマが決まり次第、会員の皆様へはメールで、  
会員外の方々には、当OBNホームページでご案内します。

以上