

# 夏休み特別企画 親子のすし料理教室



## 私の作ったおすしだー

**テキストを使って**  
**すしのお勉強**  
 おすし博士によるお話は、おすしはどのように出来たの？ おすしにはどのようなおすしがあるの？ そのおすしはどのように作られるの？ なぜおすしには海の魚が多いのか？ 海の魚をおすしにする時どんな事に注意をするの？ おすしを造る時どんな事に注意をするの？

夏休みの自由研究はこれで完璧！

さかえ寿司  
 千葉市美浜区  
 高洲1-16-25  
 246-8126  
 fax 242-1449

親子で一緒に楽しく  
 学び作った経験は、  
 一生の思い出として残る  
 ものです。それは子供でも親の立  
 場でも同じです。今回受講された  
 三家族は、受講者が少なかった為  
 か、幸運にも一家族に一人の板前  
 が付きっ切りで勉強出来ました。  
 素晴らしい親子の絆を又一つ増や  
 したこの夏休みにバンザイ！



思ったより難しいよー

パパよりも私のほうが包丁はうまいかも



その調子よ



子供が心配そうにパパを見ているほ  
 ほえましい姿もあり 『素敵な時間』

いらっしゃい



腹減ったからジャンボサイズだ

## 元気な豆板さん登場



私は、初めて魚を切りました。顔を切る時  
 あんなにかたいとは思いませんでした。イ  
 カを見た時、イカのと目が気が持ち悪くて  
 切りたくなかったけど、へいきで切られま  
 した。イカのほうがかたんでした。まえか  
 らにぎりすしはかたんに作れると思っ  
 ていたけど、やってみたらむずかしかった  
 です。イクラのほうがむずかしいと思っ  
 たら、イクラのほうがかたんでした。  
 イクラをすぎなだけのつけられたのでう  
 れしかったです。こんどは家で作って食べ  
 たいです。  
 戸祭成菜

## 豆板認定証

2002年7月24日

戸祭成菜殿

あなたはさかえ寿司主催のすし教室  
 で豆板修行をした事を認めます  
 さかえ寿司 代表取締役 風戸正義

### 豆板さんの勉強メニュー

- おすしの知識
- おすしを作る時に注意  
 する事
- お魚(アジ、イカ)を包丁  
 を使うてのおろし方
- すし酢の作り方とシヤリ  
 切り
- 玉子焼きの作り方
- おすしの握り方(アジ、イ  
 カ、マグロ、甘エビ、六  
 子、イクラ、ウニ、サーモ  
 ン、縞アジ、納豆巻、イク  
 ラ巻)
- イカソーメンのタレ刺  
 身の作り方
- おすしのうまい食べ方



初めて魚を触る驚きの顔、真剣  
 に包丁を握る顔、自分達で作っ  
 た寿司を笑顔で食べている顔  
 みんな良い顔でした。夏休み  
 の良い思い出になったかな？  
 さかえ寿司店長 花島敏雄

お寿司は日本の代表的な料理のひとつで私も大好  
 きですがお寿司の歴史はほとんど知りませんでし  
 た、また、日常家でお寿司を作ると言っても手巻き  
 寿司やちらし寿司くらいで、握る事など一度もあり  
 ませんでしたので、貴重な体験が出来てとても嬉し  
 く思いました。そしてこのような企画をして頂いたさ  
 かえ寿司の社長をはじめ、板前さん方に感謝致しま  
 す。親切丁寧に教えて頂いた板前さんとはとてもかっ  
 こ良かったです。この体験をいかに家庭で娘とチャレ  
 ンジしようと思います。  
 戸祭裕之