

調理科2年生 寿司特別講習会

10月10日（木）、15日（火）調理科2年が、「寿司特別講習会」を受講しました。

（公財）栃木県生活衛生営業指導センター「後継者育成支援事業」の一環で、講師には栃木県寿司商生活衛生同業組合の先生方をお招きしました。

寿司の歴史や衛生面に関する講話をしていただきました。中でも寿司業界の海外での評価に関する内容に、生徒たちは大きく関心を寄せていました。

実技の指導では、寿司をより一層華やかにする笹切りの技や、素早く寿司を握る高度な技術を前に、生徒たちはみな目を輝かせていました。「プロの寿司職人は、技と心構えが素晴らしい！」と匠の技を少しでも自分のものにしようと、一生懸命取り組んでいました。



簡単に見えて、非常に奥が深い握りの技術。真剣にそして楽しく学ぶことができました。