

すし職人から握りの微妙な力加減
を教わる留学生（草津市で）



すし職人 ワンダフル

留学生握りに挑戦 草津

県内4大学の留学生らが握りや巻きずしの手ほどきを受ける「すし教室」が15日、草津市の立命館大で開かれ、アジア、アフリカの11か国・地域からの約30人がプロの技を学んだ。

県留学生交流推進会議・交流部会が、県生活衛生営業指導センター、県すし・料理生活衛生同業組合と連携して開いた。

学内の食堂で、同組合の上田容弘理事長ら3人が指

導。職人の実演では、見事な手さばきと出来栄えに拍手がわき起こった。

続いて、留学生らがマグロやサーモンなどをネタに、すし作りに挑戦。慣れない手つきながら、職人からしゅりに空気を入れて握る方法を熱心に教わった。

「ワサビOKです」というケニアからの留学生は、ネタにしっかりとワサビを塗ったすしを笑顔で味わっていた。
(名和川徹)

職人の速さに驚き

立命館大 留学生すし教室

留学生向けのすし作り教室が、草津市野路東の立命館大びわこ・くさつキャンパス（BK）であった。立命館大のほか、滋賀大、県立大、聖泉大に通うインドネシアやケニアなど十一カ国・地域の二十八人が参加し、日本の伝統的な食文化を学んだ。

「回転すしは食べた

職人の手ほどきを受けながら、すしを握る留学生。草津市野路東の立命館大びわこ・くさつキャンパスで



ことはあっても、作り方を知らない」といった声があったことか

ら、県留学生交流推進会議・交流部会（事務局・BK国際センター）が県生活衛生営業指導センターや県すし・料理生活衛生同業組合と協力し、初めて実

施した。

参加者は職人からすしの歴史を学んだり実演を見たりした後、成型された酢飯に自身でマグロ、サーモン、エビを握った。

イスラム教徒の学生向けには、特別な処理を施したハラール対応の

酢やしよつゆを使った。独特のにおいが特徴のふなずしの試食もあった。

マレーシアからの留学生の男女いずれも（三）は「職人の握るスピードが速くて驚いた」と感想を話した。

（鈴木啓紀）

（H28. 11/18 中田）