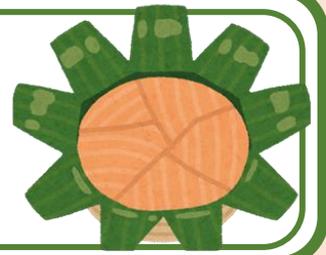


まずずし作り体験



1月30日（水）ますの寿司本舗「千歳」大郷 磨（おおご おさむ）さんを講師にお招きし、「まずずし作り体験」を開催しました。富山ます寿司協同組合の水原さんの説明を受けたあと、参加者の皆さんが楽しみにしておられた、まずずし作りが始まりました。



講師の大郷 磨さん



わっぱに笹を綺麗に並べています。



さすが職人！
すばやく、綺麗に
笹を並べて
おられます。



酢飯がとっても
良い香り！



決まった分量の酢飯を、笹をしいたわっぱに入れて、ならしながら敷き詰めます。



綺麗にならべれたよ
おいしそう！



酢でしめたマスを酢飯の上に並べました。この時点で参加者さんから「早くたべたいわあ〜」の声が聞こえていました。

ます寿司は、酢飯の良い香りと笹の爽やかな香り、マスの綺麗な色で嗅覚と視覚を刺激され食欲がわきます。



寿司を重ねておもしろします。しばらく待ち時間があつたので、質問タイムがありました。マスはどの部分を使ってます寿司にしているの？、笹やマスはどんな状態でお店に届くの？などの質問がありました。



竹でわっぱを挟み、おさえをして竹をゴムで結わえました。ここまできたら完成間近です。



丁寧にパッケージをして…………。



完成した My ます寿司と一緒に、はい、ポーズ♪

初めてます寿司を作った参加者がほとんどで、「ます寿司は購入するものだと思っていたけれど、自宅で作ってみたい」や「綺麗にパッケージして、お店で買ったみたい！」との声が聞かれました。

皆さんとても楽しそうで、企画した側もやりがいがあります。講師の先生、委員さん、ご参加頂いた皆様ありがとうございました。