

井口明神小学校「巻寿司教室」を開催しました！

あじかんの本社近隣にある広島市立井口明神小学校の家庭科の授業で、5・6年生を対象に巻寿司教室を開催しました。

ご縁があり、2019年から巻寿司教室を開催している井口明神小学校。今年度は新型コロナウイルスの影響もあり巻寿司教室を延期していましたが、広島県内の新型コロナウイルス感染者数が減少したことや先生方の強いご要望もあり、開催にいたりしました。

【6年生：応用編の「バラ巻」に挑戦した巻寿司教室】

2021年3月9日、10日の2日間は、6年生の巻寿司教室です。

今年度、学校行事や家庭科の調理実習が中止（縮小）になっていた6年生のために、小学校最後の思い出にと、先生方からあじかんへ巻寿司教室のオファーをいただきました。

6年生のみなさんには、2019年度（5年生の時）に基本の巻寿司をレクチャーしていたので、今回は卒業前の思い出づくりも兼ねて応用編の「バラ巻」に挑戦していただくことにしました。

まずは、あじかん社員による「バラ巻」のデモンストレーションです。薄焼き玉子の上に魚卵を混ぜた酢飯とサーモンを散りばめ、手前からくるくる巻いてバラの花をつくっていきます。



海苔に酢飯を広げ、その上にバラの葉に見立てたリーフとキュウリ、先ほどつくったバラの花を乗せたらいよいよ巻いていきます。巻寿司を上手に巻くコツなど、みなさんとても真剣に巻き方の説明を聞いています。



デモンストレーションが終わったら、生徒さんも「バラ巻」に挑戦です。

慣れない作業に苦戦するも、班のみんなで教え合いながら「バラ巻」をつくっていきます。



「バラ巻」が巻けたら、自分たちでカットして容器に盛りつけていきます。

余った薄焼き玉子を加工してお花の飾りをつくり、華やかさも演出！



生徒さんからは「オレの将来はあじかん！」、「家に帰ったら全部1人で食べる！」など面白いコメントも飛び出しました。

井口明神小学校6年生のみなさんの思い出作りのお手伝いができ、私たちにとっても特別な授業となりました。

【5年生：『あじかんと巻寿司』をテーマとした巻寿司教室】

2021年3月23日、24日の2日間は、5年生の巻寿司教室です。

はじめに、あじかんについての説明を行い、「あじかんっていう会社、聞いたことある人？」という質問には、ほとんどの生徒さんが「知ってる！！」と元気よく手を挙げてくれました。あじかんが玉子焼を製造する会社だということを知っている、物知りの生徒さんや、過去に子ども会であじかん主催の巻寿司教室に参加して下さった生徒さんもしましたよ。

次に巻寿司の具材や歴史、日本・世界各地の巻寿司、節分についての説明です。聞き慣れない干瓢の原料や巻寿司が食べられるようになった時代など、クイズを交えて説明していきます。



『あじかんと巻寿司』について学んだあとは、巻寿司のデモンストレーションです。

5年生のみなさんには、基本的な巻寿司である「和風巻」と「サラダ巻(裏巻)」の2本に挑戦していただきました。初めて巻寿司づくりに挑戦する生徒さんがほとんどのため、巻きすの使い方や海苔の裏表、上手な巻き方のポイントなど、一つひとつゆっくりとレクチャーします。



巻き方のレクチャーが終わったら、生徒のみなさんも巻寿司づくりに挑戦です。手元の手順書を確認しながら、少しずつ巻寿司をつくっていきます。

巻寿司を巻きながら、「お酢のいい匂い〜」、「お腹すいてきた!」という声があちこちから聞こえてきます。

ご家庭で巻寿司をつくる機会が減り、若い世代の巻寿司に対する関心度が低下している現在、とても心強い言葉を聞くことができ、感無量の私たち。実習をしながらお互い徐々に打ち解け、交流を深めました。



家庭科の調理実習ができなかったという今年度、久しぶりの調理でとても楽しそうに実習に取り組む生徒のみなさん。巻寿司を切って容器に詰めるまで、工夫して取り組んでいました!



今回の授業を通して、江戸時代から続く日本の伝統食巻寿司について、未来ある生徒のみなさんに伝えることができたと思います。



今後も巻寿司の啓蒙活動に、より一層力を入れて取り組んでまいります。