

エストニア漁業組合講習会 報告

実施日時：2015年6月15日 9:00 ~ 12:00
参加数：10名
講師：京都調理師専門学校 仲田 雅博
報告者：仲田 雅博

当日の流れ

- 8:45 キャリエールホテル旅行専門学校のロビー皆様到着
6階実習場へ移動、実習場において、エプロン着用等準備、椅子に着席
- 9:00 開会
- 9:05 日本料理の魚の扱い方についての講義をお話する
- 9:30 調理実習を始める
スズキの処理の仕方、調理による食材の扱い方
- 10:15 皆様の調理実習開始
- 11:30 盛り付け終了
試食、質問、後片付け
- 12:00 終了



参加者の反応

参加者は、漁業従事者であり、魚に対する愛情を感じる面もあったが、調理に対する知識はあまりなかったが、今回の研修を終えて、日本料理の食材に関する考え方並びに食材の扱いの大切さを認識頂いた。さらに、活け、活け \times 、野 \times 等の食材の違いと、調理方法を指導させて頂いた。皆様方は、一度の研修のため、すべてを理解とはいかないものの、日本料理の考え方は、理解いただいたと確信する。

総括

今回は大変急なご依頼であり、各料理店ではミラノ出張もされており、また、10名様の基本技術実習の依頼でもあり、私どもの姉妹校であるラ・キャリエールクッキングスクールをお借りして、日本料理における魚の扱い方並びに卸し方、魚の違いや、鮮度の違いによる調理の仕方を説明し実演、実習をして頂いた。資料作成においては、私が以前に他の講習授業で実施した、内容をアレンジして作成をし、エストニア語に翻訳してもらい、皆様の資料としてお渡した。これについて、大変喜んでいただいた。「活け締め」などの内容については、東京の築地で実技体験されるので、簡単な説明とした。

その他

昨日、日本に来られた所でしたので、時差の関係などで、皆様方は疲れた感じであった。

