

2022 年秋 能登島 魚道企画日程

今回のテーマ：誰でもお寿司屋さんになれる！旬の地魚握りずし講座

ツアー日程：2023 年 11 月 23 日（木・祝）

定員：20 名×2 回（午前・午後）

参加費：3000 円

家でもお寿司を握ってみたいけど、シンプルだけに正しいやり方やコツがわからないとなかなかうまくいかないお寿司。今回はプロ中のプロから、お魚のさばき方・扱い方、酢飯のコツ、握りのコツまで、一緒にしっかりと学びましょう！お子さんの参加も大歓迎ですので、ぜひ親子でご参加ください。

<11 月 23 日（木・祝）>

時間	内容
9:00/13:00	能登島向田町 コミュニティセンター 集合 〔プログラム開始〕 ガイダンス 顔合わせと日程確認など お魚の旬についての勉強会 テキストは F のさかな図鑑 1~3
9:30/13:30	実習 酢飯づくりと地魚さばきを行います 水加減・すし酢の合わせ方・混ぜ方のコツ… 魚さばきの重要ポイント・市販のお刺身でもできる？… 実際にやってみると？の連続、プロに聞いてみたいことだらけです ネタとシャリができれば、いよいよ握り方伝授！ どんどん挑戦して習得しましょう
11:30/15:30	ご試食 皆さんで準備したお寿司を楽しみましょう
12:00/16:00	〔プログラム終了〕