

すし職人から技学ぶ

諫早・創成館高

すし職人を講師に招いた体験セミナーが22日、諫早市貝津町の創成館高（奥田修史校長、782人）であり、1、2年生16人が、にぎりずしや太巻き作りを学んだ。

職業選択の参考にしてもらおうと、県鮭商生活衛生同業組合と県生活衛生営業指導センターが主催。同組合の木本太市理事長（74）らの指導を受けながら、生徒たちはマグロやヒラス、コ



職人からすしの握り方の指導を受ける生徒
＝諫早市、創成館高

ハダなど12種類ののにぎりや太巻き、鉄火巻きに挑戦した。

2年の上野咲愛さん（17）は「手際の良いプロの技に感動した。皆と作ったすしは新鮮でおいしく、良い思い出になった」と話した。

（柴田英樹）