

「築地まち歩きと一般家庭での寿司づくり」

1 日時 2009年5月19日 8時～16時30分

2 受講料等 8,000円(NPO会員は、6,400円)、
定員は7人(先着順)

3 日程

(1) 8時～10時 日比谷線築地駅1番出口集合

世界有数のグルメな都市東京を可能にしているのは、480種類もの水産物を扱う築地市場です。プロの観光ガイドが築地市場の仕組みを説明します。また、市場付近には、新鮮な魚、野菜、海苔、乾物などの雑多な食材店が並んでいます。これらの店を巡りながら、食材を買い求めます。

講師 辻村学氏(NPO 日本文化体験交流塾会員、JGA 理事、築地在住)

(2) 10時～10時45分 築地から西巢鴨まで、移動します。

(3) 11時～13時45分

3種類の寿司づくりを学びます。巻き寿司、軍艦巻き(海苔で巻いたご飯に、具材を載せる)、握り寿司ですが、簡単な道具を使って作りますので、外国人でも容易に理解できます。例えば、まぐろ、サーモン、きゅうり、玉子などのほか、様々な工夫が可能です。

・講師 菊地くに子氏(フードコーディネーター)

(4) 14時～16時30分

・Fascinating Japanese Lifestyle Experience 事業及び築地市場の仕組み等の解説

米原 亮三

(参考)

当交流塾の主催する Fascinating Japanese Lifestyle Experience 及び HIS エクスペリエンス事業である「築地まち歩きと一般家庭での寿司づくり」に従事するときは、本講座の受講を経て、インターン等により、実際に外国人受け入れ実習を行うことが条件となります。

IJCEEのホームページ http://www.ijcee.com/taiken/taiken_tsukiji_makingsushi.html

HISのホームページ http://hisexperience.jp/tours/tsukiji_walk.html

◆申込方法等

申し込み先は、メールアドレス info@ijcee.com 菊地まで連絡してください。

