

これまでの射水っ子すし塾の風景

※1/18KNB放送「1月射水っ子すし塾」→



すし職人の技すごい 富山・射水で児童ら握り方学び食べ比べ

1/19(日) 7:00 配信

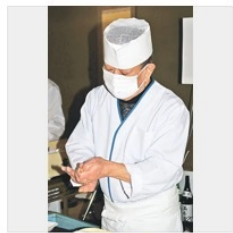


すしを握り、職人の仕事を体験する参加者

熟練の職人からすしの握り方を教わる富山県射水市の「射水っ子すし塾」が18日、同市八幡町（新湊）の放生津八幡宮社務所で開かれた。体験を通じ、すし職人の仕事の魅力を知ってもらい、担い手が減り続けている。参加者は自分と職人のすしプロの技術の高さを実感した。

市は、漁師町である新湊エリアの「すし文化」の魅力を発信しているものの、担い手は減り続けている。市は将来の担い手に教室を開くことにし、地元一般社団法人、アルベルゴディフーズ新湊が受託した。

市内の小学生から高校生まで12人が参加し、寿司竹（同市立町・新湊）の店主から握り方を教わった。20グラムのシャリを丸め、ネタと合わせて握った。新湊漁港に水揚げされたメジマグロ、アオリイカ、アマエビなどを使い、竹内さんのものと食べ比べた。



すしの握り方を指導する竹内さん

高校
ぎゅっ
どけた。
射水

↑2025/1/19北日本新聞

2025/1/19
中日新聞→

↓2024/12/14北國新聞

富山新聞DIGITAL

2025.1.31

東部 西部

トップ 富山のニュース 全国のニュース スポーツ速報 社説・コラム 連載・特集 おくやみ マーケット

#能登半島地震 #大相撲

トップ > 富山のニュース > すし文化、握って実感 小中学生「特別においしい」 射水市、担い手育成へ初の塾

地域

2024/12/15 05:00

記事を保存 切り抜き紙面

射水市の射水っ子すし塾は14日、同市北野の体験型すし店「新湊すし塾」で開かれた。すし文化の広がりやすしに携わる担い手の育成を目的に行われた初の取り組みで、市内の小中学生12人がすしの握りに挑戦した。

富山

中日新聞

すし職人を体験 握りに四苦八苦 射水の小中高生

2025年1月19日 05時05分 (1月19日 10時31分更新)

すしマスターの認定証をもらって喜ぶきょうだい＝射水市の放生津八幡宮で

射水っ子すし塾が18日、射水市の放生津八幡宮社務所であり、市内の小中高生12人が地元すし店主に教わってにぎりずしを作った。

法被と帽子を着け、すし職人になりきって、シャリを握る練習から始め、富山湾の新鮮なヒラメやヒラマサ、アマエビなどのすし5貫を握って味わった。立町ですし店を営む講師の竹内茂幸さん（72）のシャリと食べ比べもした。

作道小学校6年の岩崎海（うみ）さん（12）は「手に米がついて難しかった。すし職人のシャリとは形が違った。すしは作るより食べる方が好き」、妹で同小2年の葵さん（8）も「うまく作れなかったけど、楽しかったし、おいしかった。職人のすしは味が違った」と職人技に感嘆。すしま...

