

おもてなしの『料理勉強会』を開催!

山梨飲食業協同組合(辻和夫理事長)は、8月19日(水)に「おもてなし」をテーマに料理勉強会を開催、組合員の子供たちや孫たちを含め約30名が参加し、和気あいあいとした雰囲気の中で勉強会が行われた。このイベントは昨年から開催しており、学校



が夏休み中に開催することで、組合員の子供たちや孫たちにも参加してもらい、子供や孫にとっては料理の楽しさを体験するとともに、家業の一端を知る重要な機会ともなっている。

当日の講師は、昭和町「つばめ寿し」の河田優副理事長と南アルプス市「勝花」の清水勝一理事が務め、プロの料理人の技を披露した。

今回は、子供から大人まで幅広い年齢層の参加者を楽しみながら技術習得をしてもらうことを目的に、旬の鮎の姿寿し・旬の鰯の三色寿し・寿しシャリの作り方・ももやソルダムを使った特製ジャムの作り方の実演を行ったほか、参加者が実際にお寿司や巻物作りを体験した。プロの料理人の技を間近にし、組合員は技術を学び、子供たちにとっては夏休みの良い経験となった。

組合では、今後も様々な料理人がお互いの腕を



活かした勉強会を開催することで組合員の相互研鑽を図って行くほか、組合員の調理・衛生の知識や技術向上のために情報交換・講習会を開催し料理人としての技術向上に取り組んでいく予定である。

辻理事長は「後継者育成のため“こだわりの味や料理人の技”を若手料理人に伝えていながら、次世代の料理人を育てて行くことにも積極的に取り組んで行きたい。」と語った。