

鮨

ひょうご五国のめぐみ

但馬

丹波

播磨

摂津

淡路

ふかざわ ゆずる
深澤 譲氏 講演
メニュー紹介と試食会

開催 令和元年11月19日(火)

受付 10:00～

場所 神戸市中央卸売市場料理教室

予約方法 ※先着50名様

①氏名 ②年齢 ③性別 ④住所
⑤電話番号 ⑥参加人数をご明記の上
FAXにてお申し込みください
FAX番号 **078-331-3352**
ご参加いただける方には
後日郵送にてご案内いたします

再発見 兵庫県の味

但馬



松葉カニのにぎり
但馬牛のにぎり

播磨



上穴子箱寿司
鍛冶屋鍋

淡路



さわらのにぎり
雀寿司

丹波



丹波さくら巻
丹波ちらし寿司

摂津



近松巻
近松いなり



兵庫県鮨商生活衛生同業組合
Tel. 078-331-3350 <http://sushi-hyogo.or.jp>

ひょうご五国のめぐみ イベントプログラム

深澤 譲 氏 プロフィール

兵庫栄養調理製菓専門学校 施設長・校長代行 / 調理師科・栄養士科 教授
管理栄養士 / 専門調理師 / 調理技能士 / 介護食士指導員

兵庫県調理師団体連合会 会長 / 一般社団法人 西日本料理学校協会 副会長
公益社団法人 全国調理師養成施設協会 理事

公益財団法人 全国調理師養成施設協会 近畿・中国・四国地区会議 幹事
NPO法人 日本食育インストラクター協会 理事

公益財団法人 全国調理職業訓練協会 理事

内閣府認定 公益社団法人 全日本司厨士協会 関西地方本部 兵庫県本部 事業部長

1956年、兵庫県生まれ。

兵庫栄養調理製菓専門学校 栄養士科、調理師科卒業。調理理論、調理実習、給食経営管理等の授業を担当。専門は中国料理。中国天津の水波倶楽部での研修経験もある。食文化と食材の新開発の研究にも精通しており、また、最近では食の国際化に伴い、学生のニーズに応えるべく最新情報収集のため、中国、フランス、シンガポール等へも数多く渡航している。

10:30~11:15

ふかざわ ゆずる

深澤 譲 氏 講演

「伝統的な寿司文化と寿司の魅力について」

11:30~

「ひょうご五国のめぐみ」メニュー紹介と試食会

香住漁港であがった松葉カニの素材の旨みをじっくりと堪能できます。おすすめはポン酢、お好みでマヨネーズでも楽しめます。



松葉カニのにぎり

但馬牛のにぎり

神戸牛ブランドで知られる但馬牛のローストビーフのにぎりです。しっとりした肉の旨みを存分に楽しむことができます。ポン酢でご賞味ください。

兵庫特産として知られている、播磨灘で獲れた肉厚で脂の乗った穴子を使います。伝統のある穴子箱寿司は、それぞれの寿司屋に受け継がれる独自に工夫した秘伝のたれでご賞味いただけます。



上穴子箱寿司

鍛冶屋鍋

金物のまち三木の伝統料理です。鍛冶職人が愛した味はあっさりとしたかつおと昆布だしベースのスープ。茄子や旬の野菜に蛸の歯応えと旨みで食が進みます。

足が早く、寿司ネタとしては馴染みのないさわらですが、やわらかな歯応え、深みのある味わいは一度食べるとやみつきになります。



さわらのにぎり

雀寿司

もとは鮒、小鯛の腹に酢飯を詰めて雀の形にふくらませた伝統のお寿司です。明石の小鯛、白板昆布をつかって箱寿司にしました。さっぱりとした昆布と、小鯛の旨みの調和が味わい深い逸品です。

篠山特産の猪肉を牛肉しぐれ煮風に甘辛く煮て、岩津ねぎ、ごぼうと和えて巻き寿司にしました。野性味あふれるジビエを手軽に楽しめます。



丹波さくら巻

丹波ちらし寿司

篠山特産の黒豆と栗を使い、明石鯛を焼きほぐしてちらし寿司に乗せました。香り豊かな秋の味覚をご堪能いただけます。

尼崎（摂津国）にゆかりのある近松門左衛門の偉業をたたえた直径約12cmの極太巻。近松が執筆した名作の数々を十種類の豊富な具材で表現しました。浄瑠璃の場面展開のように、食べるごとに変わる味わいが楽しめます。



近松巻

近松いなり

兵庫県産の素材を使った「ひじきいなり」と「焼き穴子いなり」に、さっぱりとした「ガリいなり」の3種いなりセットです。異なる風味と食感に、つつい手が伸びます。