

下関でフグ調理人が勉強会

地元団体「颯水締め」習得へ

【下関】山口県の美食研究グループ山口包和会（福田和正会長）は11日、調理人を対象にしたフグ調理技術の勉強会を同県下関市の生涯学習プラザで開いた。後援は全日本

調理師協会、京都翔庖会、京都府日本調理技能士会、鶴庖会。

勉強会はフグ処理技術を習得し、職場で生かすことを目的に山口包和会が企画、主催。同会の会員を中心に、和洋中の垣



根を超えて中四国から計21人の調理人が参加した。

講師は山形県庄内日本料理技能向上研究会の土田常雄会長、須田剛史会長代理の2人が務めた。参加者は須田会長代理の指導の下、生きたまま血抜きする「颯水締め」や神経締めなどを体験。参加した調理師は「フグ処理の勉強のために参加した。今日学んだ技術を職場でも生かしたい」と語った。

調理技術を教わる参加者

