

一般社団法人全日本ふぐ協会

# 「下関のフク調理、伝統の技術」「楓水締め」を体験

6月11日、山口県下関市にある「下関市生涯学習プラザ」にて、一般社団法人全日本ふぐ協会が世話人となり、料理人を対象にした、ふぐの調理技術の勉強会が開催された。山形県庄内日本料理技能向上研究会会長の土田常雄氏と会長代行の須田剛史氏が講師を務めた。

当日は、山口県の包和会（会長 福田和正氏）、湯田温泉「防長苑」の総料理長 長田中利明氏に所属する調理人らを中心に、和・洋・中のジャンルを問わず、広島県や滋賀県、山形県などから21名の志し高い料理人が参加した。参加者らは、須田氏による指導と実演の後、生きたまま血抜きを行う「楓水締め」や神経務めを体験するなど、熟達の手法を実際に体感し多くの学びを得ることができた。また、講師らが、ふぐの処理資格を取得したばかりの料理人に指導する場面もあり、参加者らが真剣に取り組む充実した時間を過ごし、それぞれに実りある体験を持ち帰った。

後援 全日本調理師協会  
京都翔庖会

(一社) 京都府日本調理技能士会  
鶴庖会



左から、青木一郎氏・須田剛史氏・土田常雄氏・福田和正氏



右から井本和幸氏(中国料理)



左から松田悟氏(広島県)