

## 飾り巻き寿司体験講座 活動報告

平成 25 年 3 月 2 日土曜日にサクラホテル幡ヶ谷さんに会場を提供していただき、飾り巻き寿司体験講座を開催しました。

当日は 4 時起き（！）で講師の桂マキ先生が見本の巻き寿司を作ってくれました。今回作る「四海巻き」と「お雛様」のほか、ぼんぼりと梅の花も作ってくださり、会場で皆様をお出迎えです。



サクラホテルさんからもたくさんのボランティアスタッフにお手伝いいただき、会場セッティングや進行、講座中のフォローなどをしていただきました。



さて、最初に作るのは四海巻きです。色を付けたご飯を細巻きにして 4 等分し、背中合わせにしたところに玉子焼きを挟み、四角く形を作ります





ベジタリアンの方には、玉子焼きの代わりに人参を使っています。



なかなかの出来で、皆さん嬉しそうでした。



続いてはお雛様作り。



1本の左右でパーツを変えて、一度にお雛さまとお内裏様の両方が作れます。



まずはパーツ作りから。これをしっかりやっておけば、あとは組み立てて巻くだけです。

マキ先生からの注意点や進み具合などを確認しつつ、組み合わせていきます。わからないところはスタッフがすかさずフォローに入ります。



全部のパーツを海苔の上で組み合わせてドーム型に巻きあげます。左右の端もちゃんと確認したら…さあ、切ってみましょう！



ゴマで目をつけたり、人参の扇やきゅうりの笏（しゃく）を飾りつければ完成です。





力作はテーブルごとに記念撮影しました。みなさん上々の出来上がりで嬉しそうでした。

講座が終わった後は、交流会の始まりです。



日本茶と雛あられでひな祭りです。テーブルを越えた交流も始まっています。



和気あいあいとした交流会の最後の締めは、全員での記念撮影。はい、チーズ！



出来上がりを記念撮影したのはこちらの「ひな祭りセット」の前です。モデルはサクラホテル幡ヶ谷様のスタッフOさんと当財団スタッフS。満面の笑みです！

