

# 農林水産省へのレポート和食普及親善 大使活動の足跡 <其の六>

## Columbia Basin Job Corps Cooking Class

コロンビア・ベイソン職業訓練所（連邦政府管理下）

**July 20, 2017 第六期生 Class # 6**



## 六期生生徒名

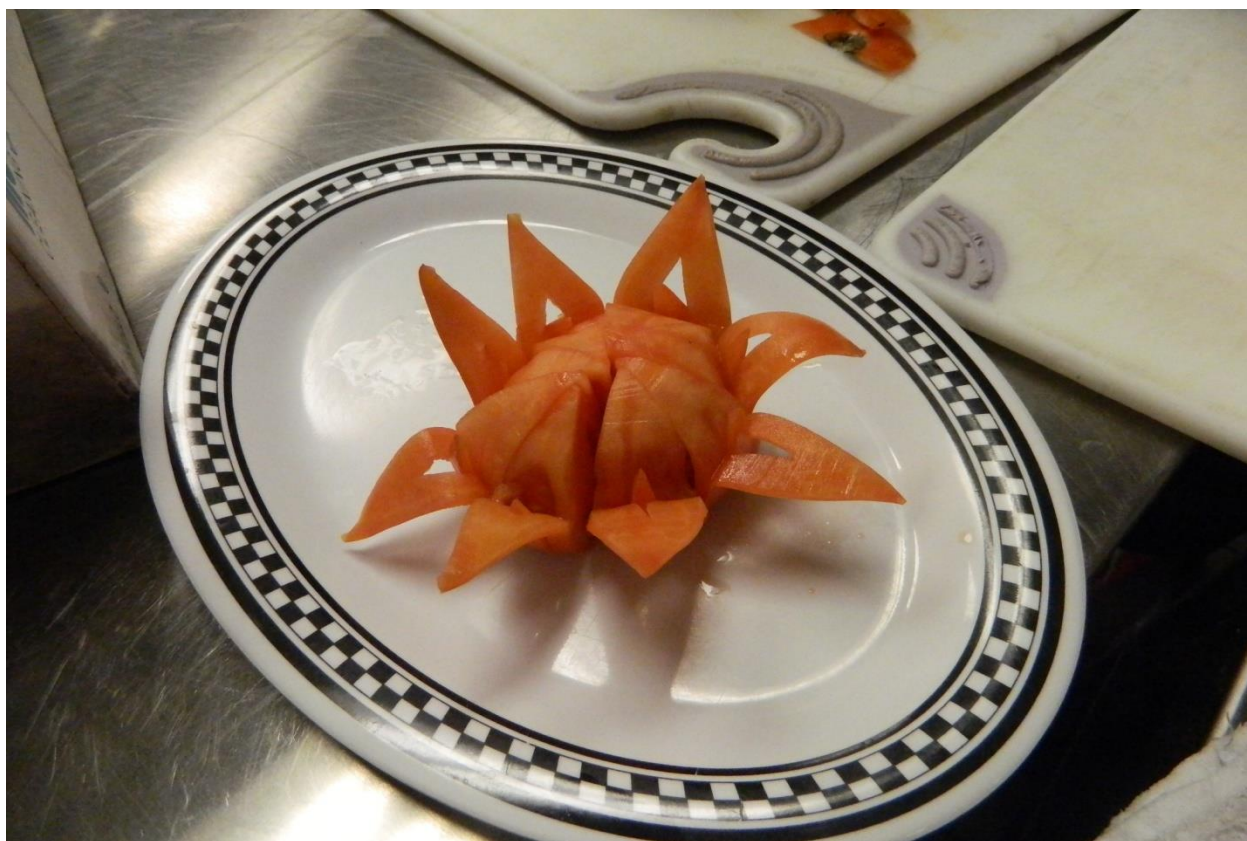
- ① Isaac James
- ② Chris Powell
- ③ Austin Sharp
- ④ Xavier Buck
- ⑤ Harben Mengesha











July20, 2017 チキン照り焼き弁当







## 六期生生徒名

- ① Isaac James
- ② Chris Powell
- ③ Austin Sharp
- ④ Xavier Buck
- ⑤ Harben Mengesha





**JULY 18, 2017 Sushi Class**







**July 18, 2017 Sushi Class**







July 18, 2017 Sushi Class “Fuji SUSHI” 藤寿司船盛



























自分で巻・自分で握った寿司を試食開始





コロンビアベイスン・ジャブコーポ  
授業アバコの卸し方と刺身と寿司



**Columbia Basin Job Corps Class**

**How to filet (Sanmai Oroshi) Albacore**

**Sashimi & Sushi**

**July 27, 2017**



















































































































































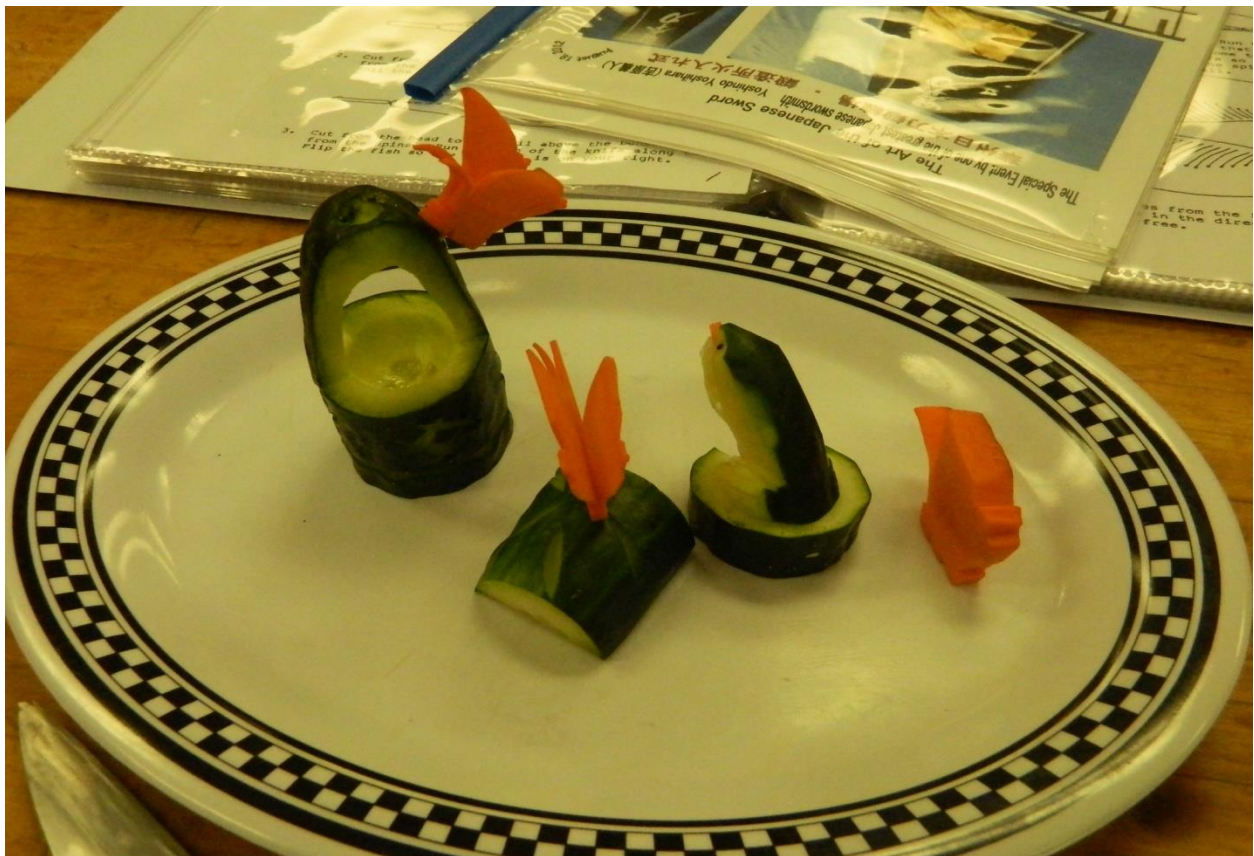




## 六期生生徒名

- ① Isaac James
- ② Chris Powell
- ③ Austin Sharp
- ④ Xavier Buck
- ⑤ Harben Mengesha







# Albacore

Albacore



The albacore (*Thunnus alalunga*), known also as the longfin tuna, is a species of tuna of the order Perciformes. It is found in temperate and tropical waters across the globe in the epipelagic and mesopelagic zones. There are six distinct stocks known globally in the Atlantic, Pacific, and Indian oceans, as well as



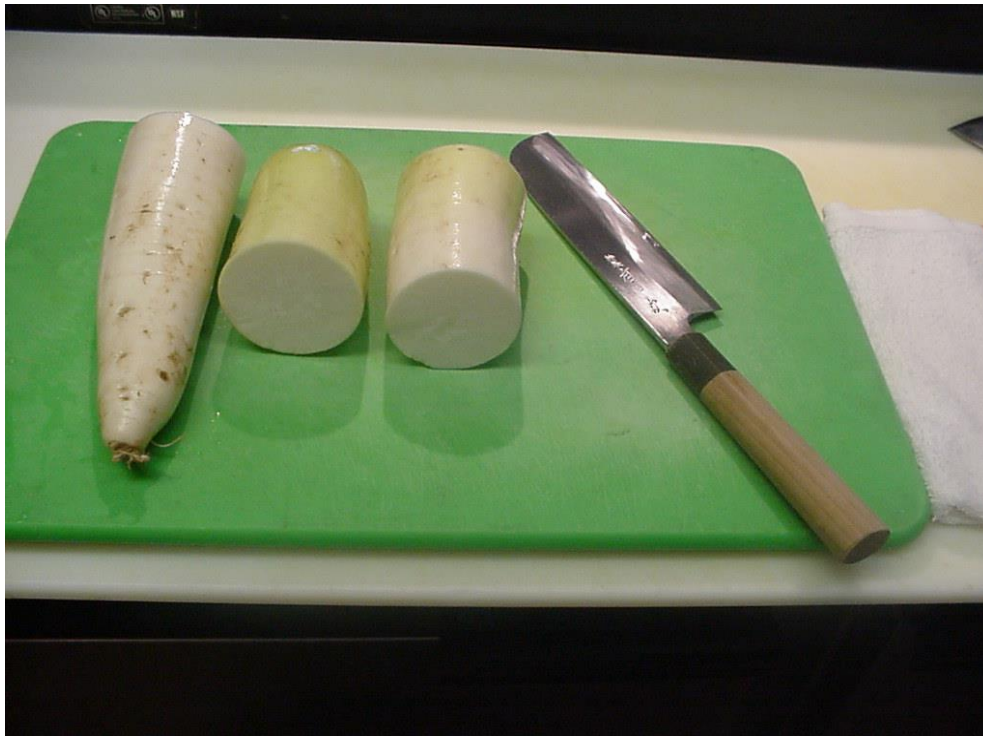
the Mediterranean Sea. The albacore has an elongate, fusiform body with a conical snout, large eyes, and remarkably long pectoral fins. Its body is a deep blue dorsally and shades of silvery white ventrally. Individuals can reach up to 1.4 m (4.6 ft) in length.

Albacore are pelagic predators that eat a variety of foods, including fish, crustaceans, and cephalopods. They are unique among tuna in that their primary food source is cephalopods, with fish making up a much smaller portion of their diet. Reproduction usually occurs from November to February and is oviparous. An adult female can release over 2 million eggs in a single cycle. Fry generally stay near where they were spawned for about a year before moving on. Albacore form schools based on their stage in the life cycle, but also combine with other tuna like the skipjack tuna, yellowfin tuna, and bluefin tuna. Once grown, schools are highly migratory.

The albacore is a very economically important fish and is a target of commercial and recreational fisheries. It was originally the basis for the United States tuna-canning industry and is no less important today, making up significant percentages of the gross domestic products of various Pacific nations. It is listed as Near Threatened by the International Union for the Conservation of Nature (IUCN) because of the threat of overfishing. Several stocks are in significant decline and the species' overall population trend is decreasing



むき かつら 剥むき 剥むき



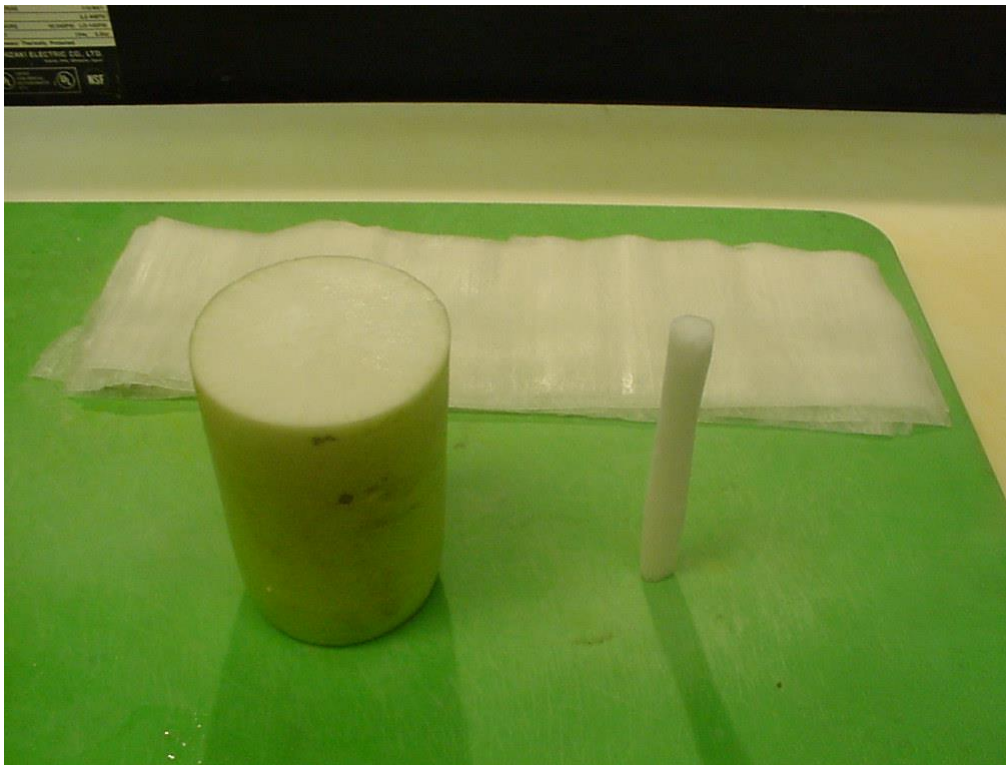


桂剥き かつらむき カツラムキ



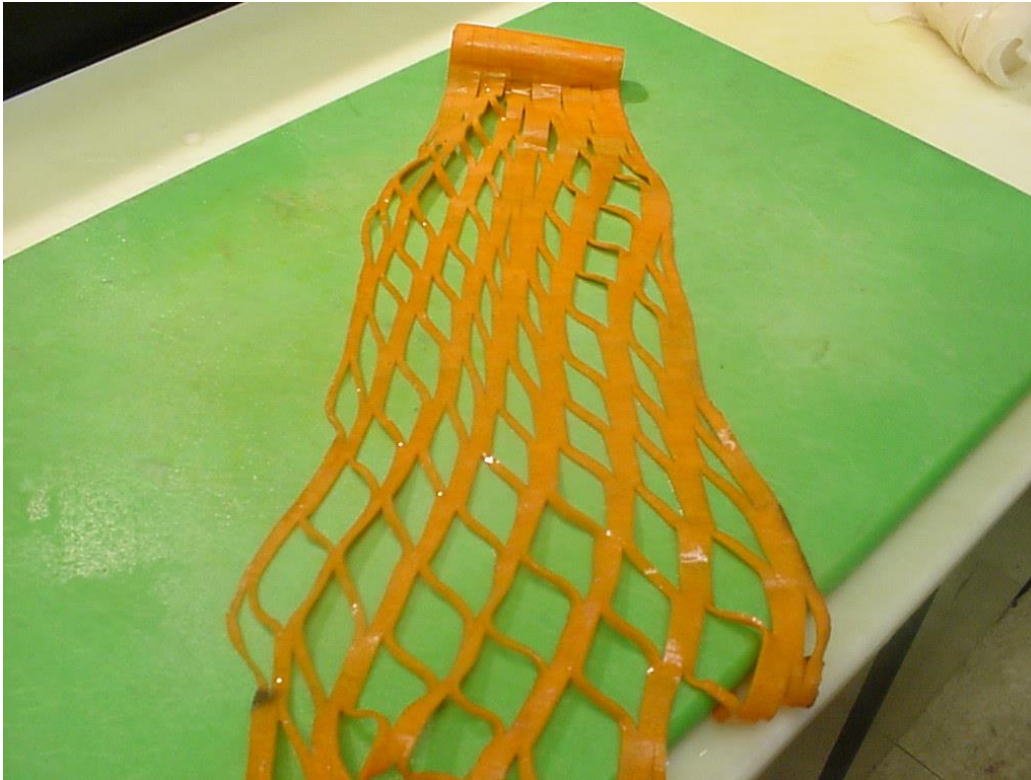
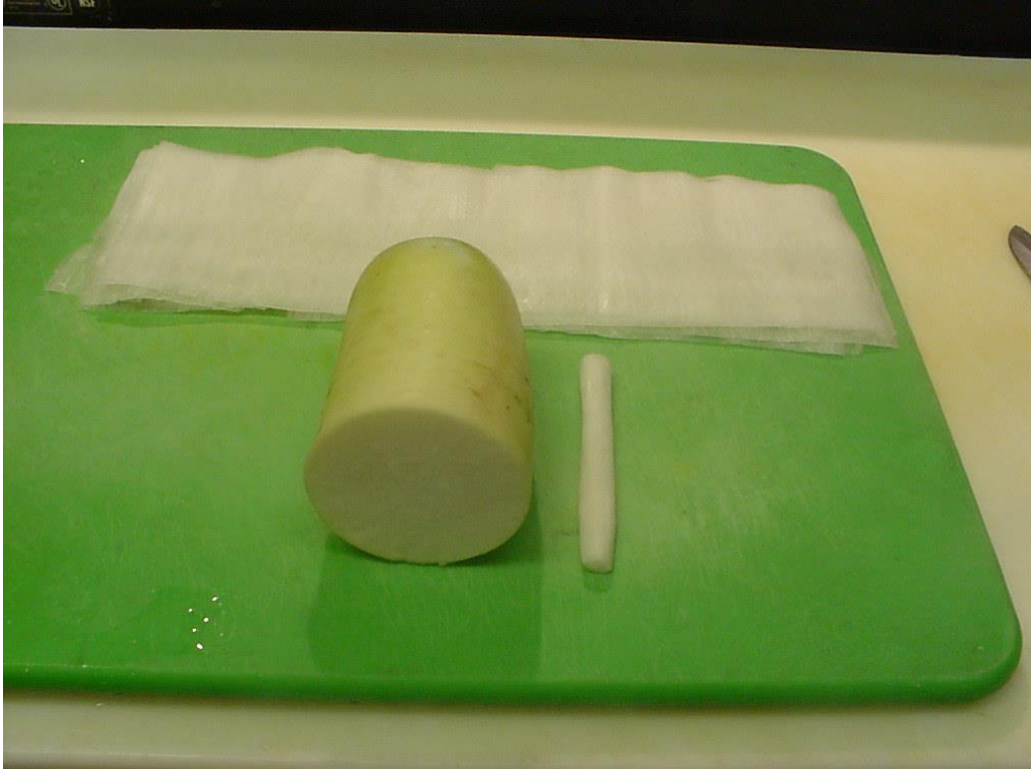


桂剥き かつらむき カツラムキ





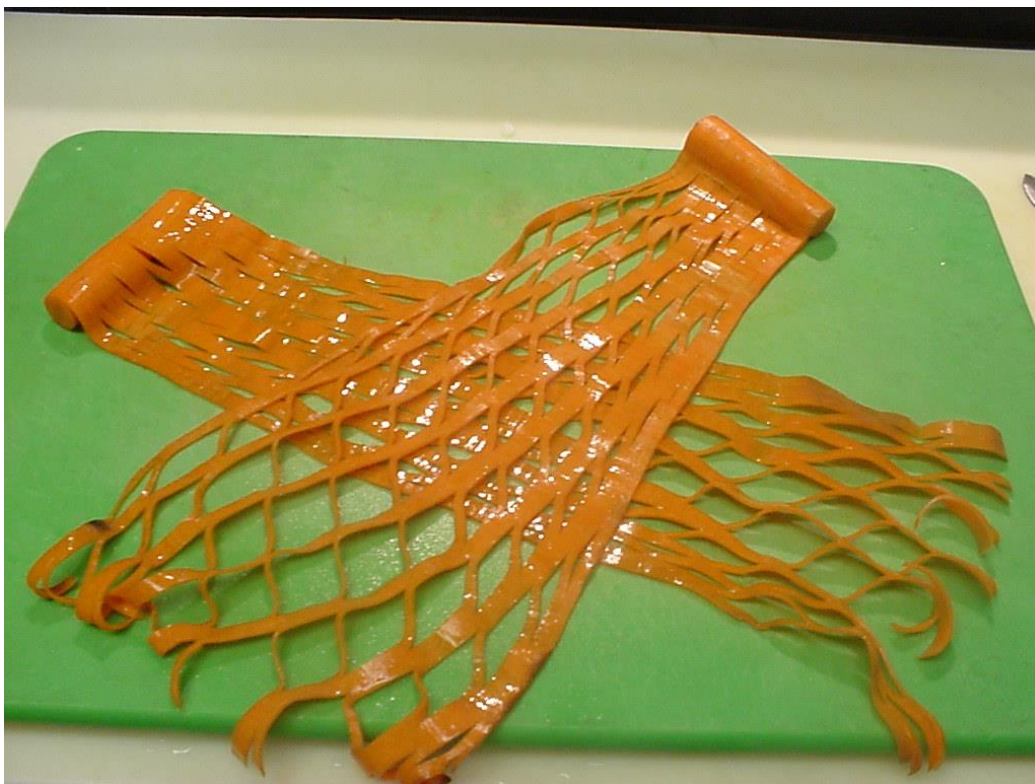
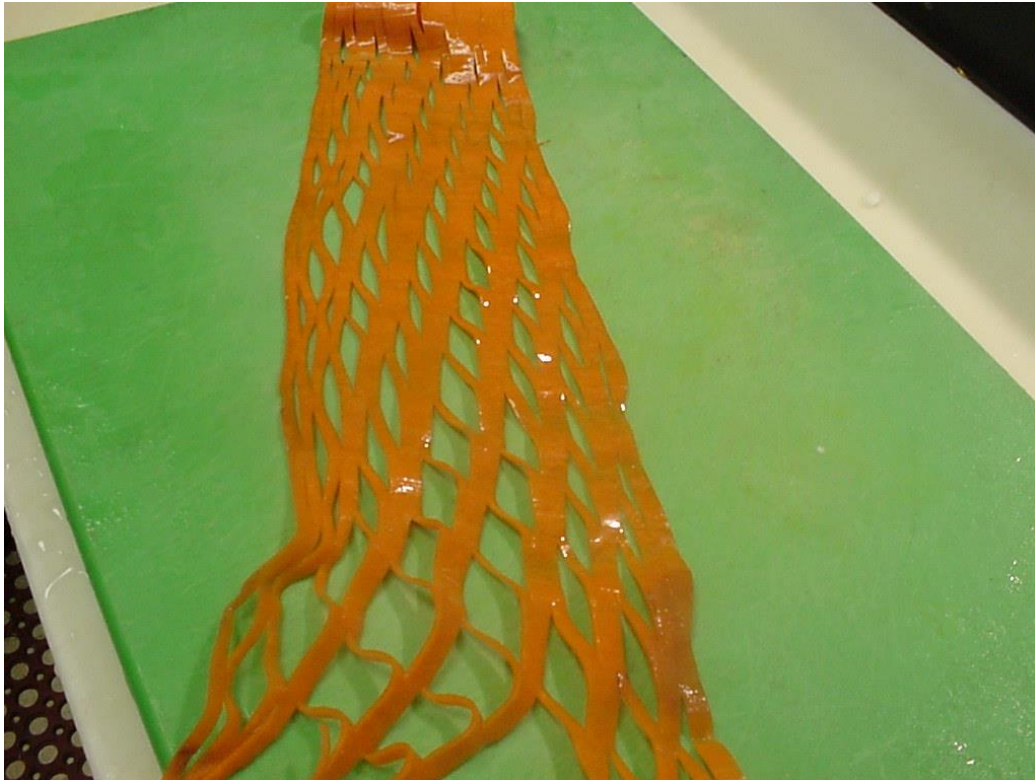
桂剥き かつらむき カツラムキ





桂剥き応用編

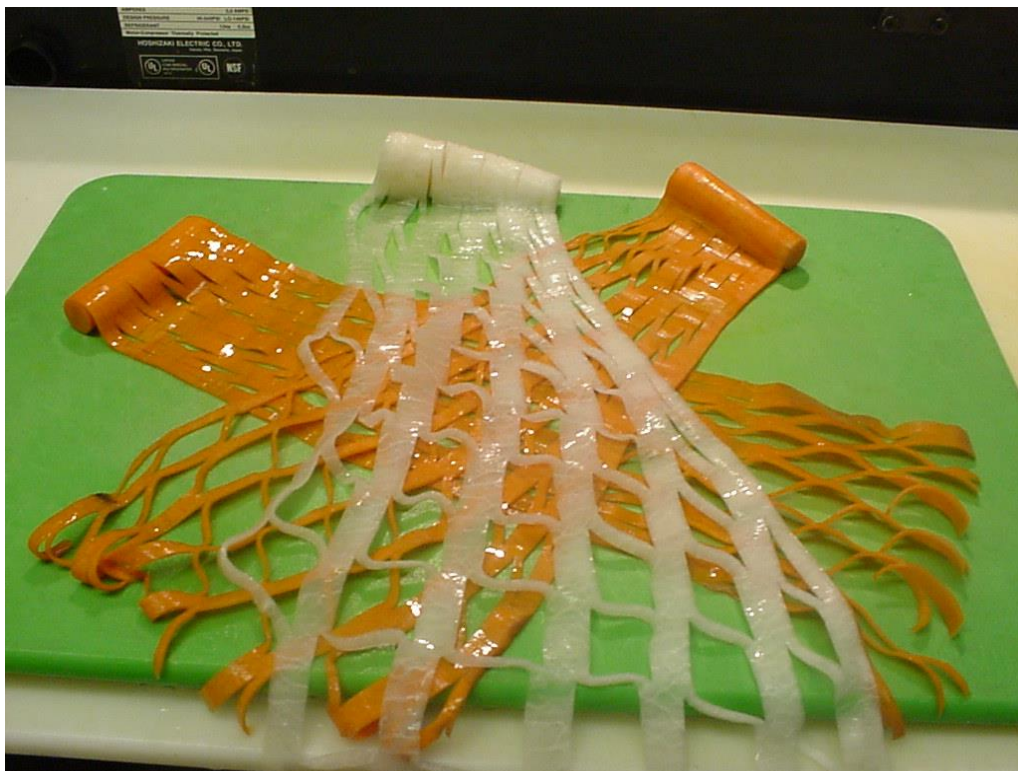
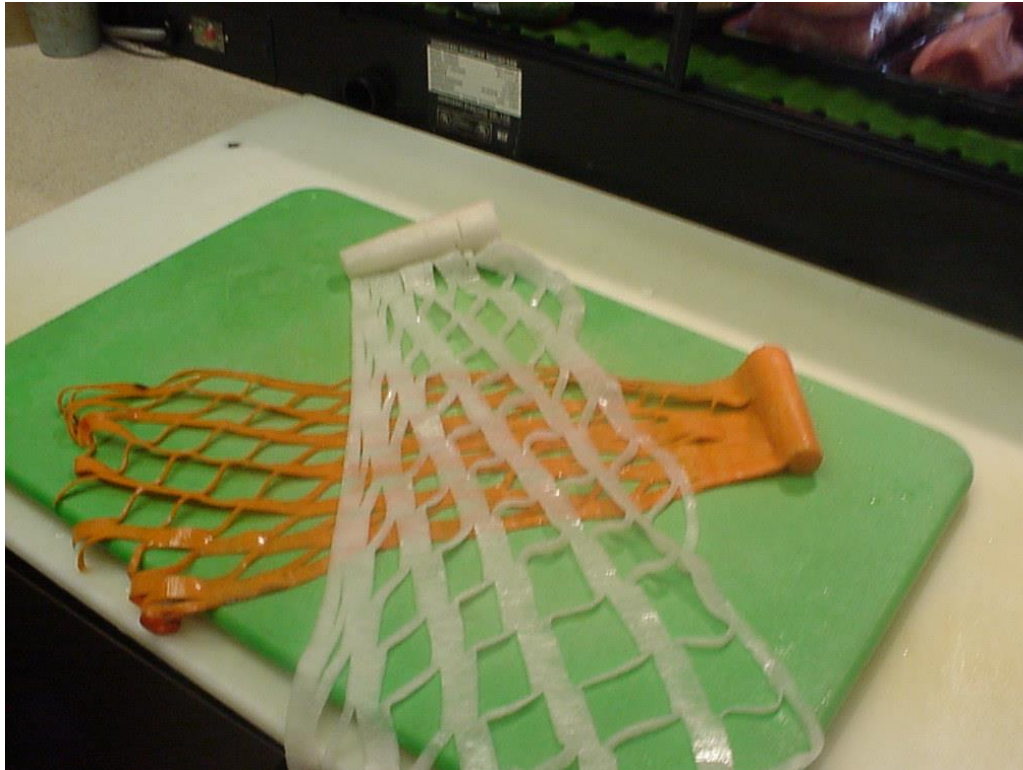
網人場&網大根





桂剥き応用編

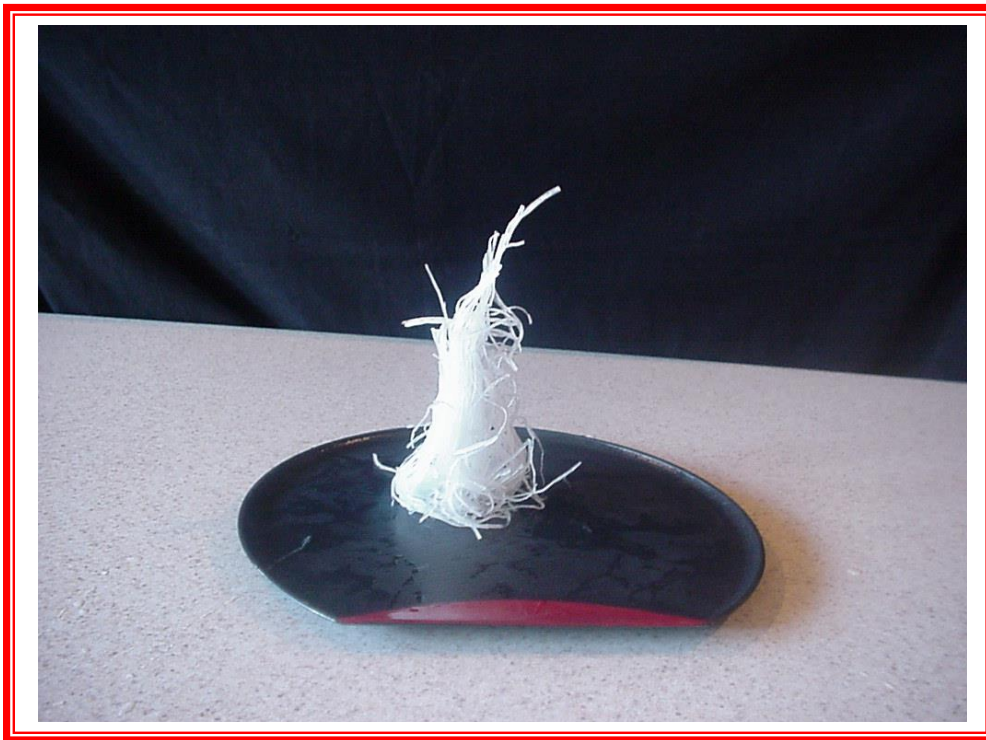
網人参 & 網大苗





桂剥き応用編

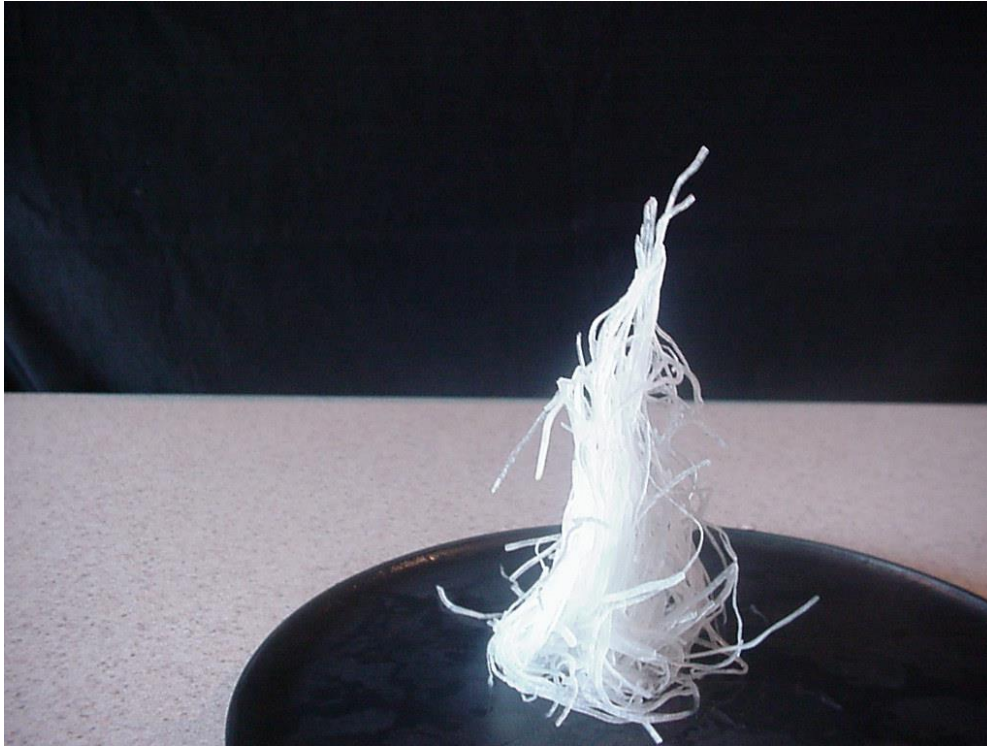
たんけん(巻)





## 桂剥き応用編

大根のけん(薗)



大根のけんは一本一本はひ弱で立たないが一緒に束ねると最後の一本までピント立つ、  
此れはレストランの結束(団結)を物語るようで皿洗いから料理長に至るまで共に料理を  
完成させようレストランを成功させようとする心意気と小生は言うが如何や?? (Get  
Unity!!)









## Summer Food Tamago Tofu Somen(Pasta)



### “Summer Food Mini Kaiseki”

### “夏のミニ会席”

ビストロ薩摩 夏季のミニ会料理

\*\*\*絵で観る会席の御献立\*\*\*





## ビストロ薩摩 夏季のミニ会料理

\*\*\*絵で観る会席の御献立\*\*\*

- ①写真上段左 <お造り>茶筌文甲烏賊鳴門巻き、鮪、スーパーホワイト、牡丹海老  
活け造り、雲丹、グイダック、煽り貝柱、大根の棲、大葉、葉形山葵、
- ②写真上段中 <前菜 10 種盛り>茄子田楽、スモークサーモンとイクラの親子、  
小町コロッケ、紅白蓮根、枇杷玉子、極上丹波参黒豆松葉刺し、牛肉八幡巻き、  
丸十（薩摩芋）甘露煮、ブロッコリー（江戸和え）、金柑とびこ射込み、
- ③写真上段右 <焼き合わせ替わり>《5 色冷やし素麺》玉子豆腐、素麺、椎茸、錦糸  
玉子、千切り胡瓜、巴蒲鉾、卸し生姜、素麺汁
- ④写真中段左 <焼き物> 鶏肉の鉄焼き、鰻糺紗焼き、
- ⑤写真中段中 <自家せい・果物> スモモ、マリオンベリー
- ⑥写真中段右 <吸い物代わり>冷やし吸いトロ、海老すり身白玉粉包み、
- ⑦写真中段右端 <中猪口> 冷やし焼き茄子、当たり胡麻和え、
- ⑧写真下段左・右 <志野焼き器入りお茶><練り物>織部栗きんとん、

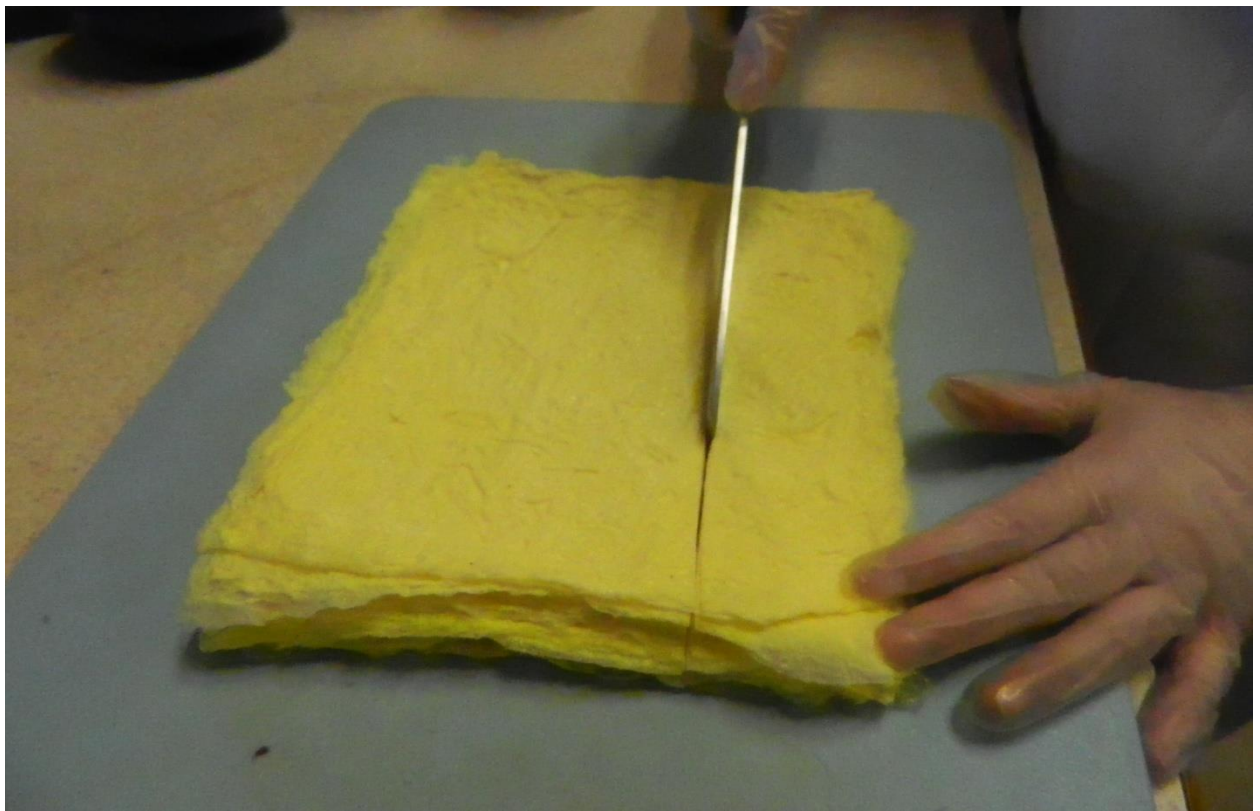












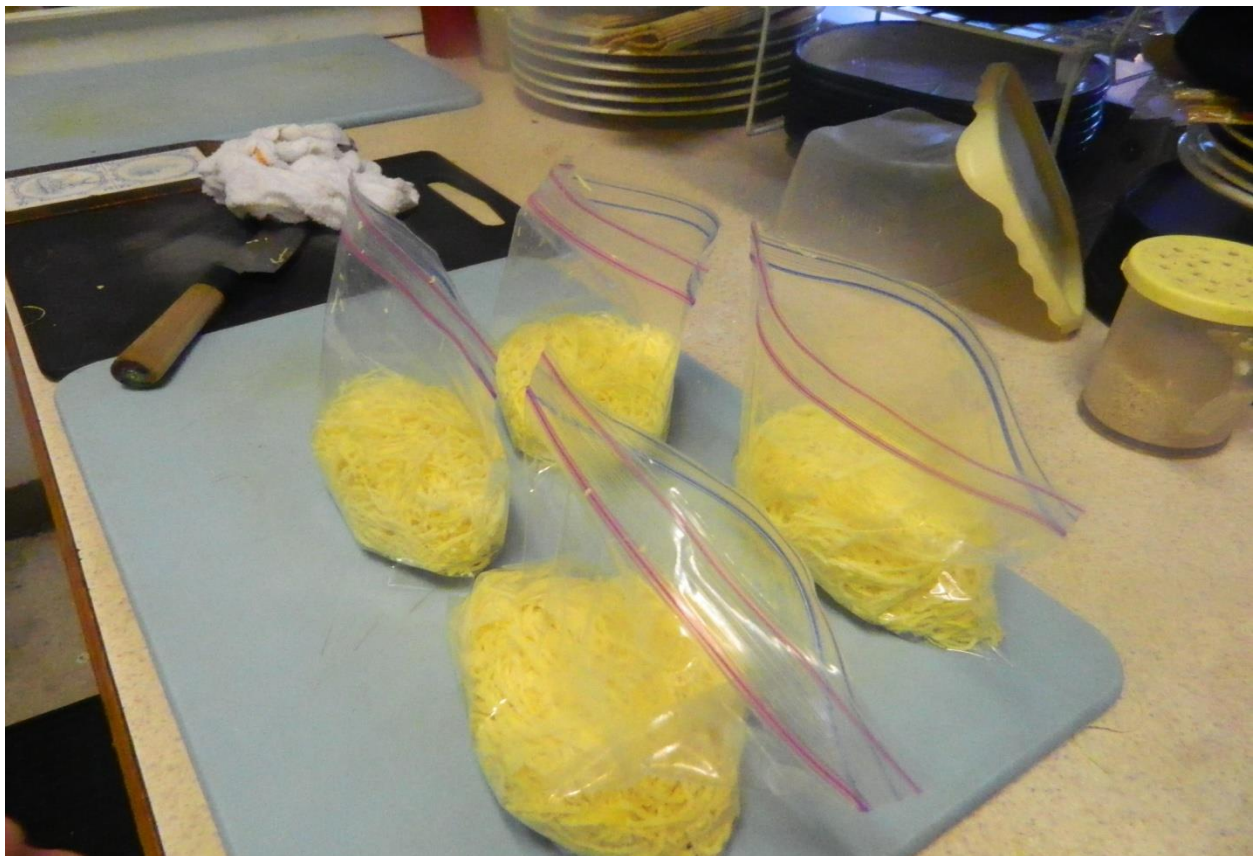
























**Winter Food “Kaiseki Dinner”**

























## 六期生生徒名

- ① Isaac James
- ② Chris Powell
- ③ Austin Sharp
- ④ Xavier Buck
- ⑤ Harben Mengesha





August 9, 2017 How to Make “Kyuri no Ktsuramuki” and “Sengiri















August 8, 2017 “ OMUSUBI 夜食”







“サーモン塩焼き おむすび用”





August 8, 2017 “BENTO 豆腐バーガー”







**August 10, 2017** カナダの森林火災でスモッグの為夕陽がはっきりしない。











August 10, 2017







August 10, 2017 Kitchen meeting











August 10, 2017 Morning greetings for class











**August 10, 2017 Somen Tamago Tofu in class**











**August 10, 2017 Teaching how to make Odamaki Mushi**







**August 10, 2017   Refining dish with Matsuba Lemon**







**August 10, 2017 “How to Make Beef Yahata-maki”**











August 10, 2017 “How to Make Beef Yahata-maki”











August 10, 2017 “How to Make Odamaki-mushi”











August 9, 2017 “How to Make Tamago-doufu”















August 9, 2017 “How to Make Tomoe-kamaboko”







August 9, 2017 “How to Make Tomoe-kamaboko”







**August 11, 2017 "Yoshi making Katudon with class"**







**August 11, 2017 Preparing Bento for customers**











**August 11, 2017 "Cooling off Katudon"**







August 11, 2017 “How to make 紅白蓮根”















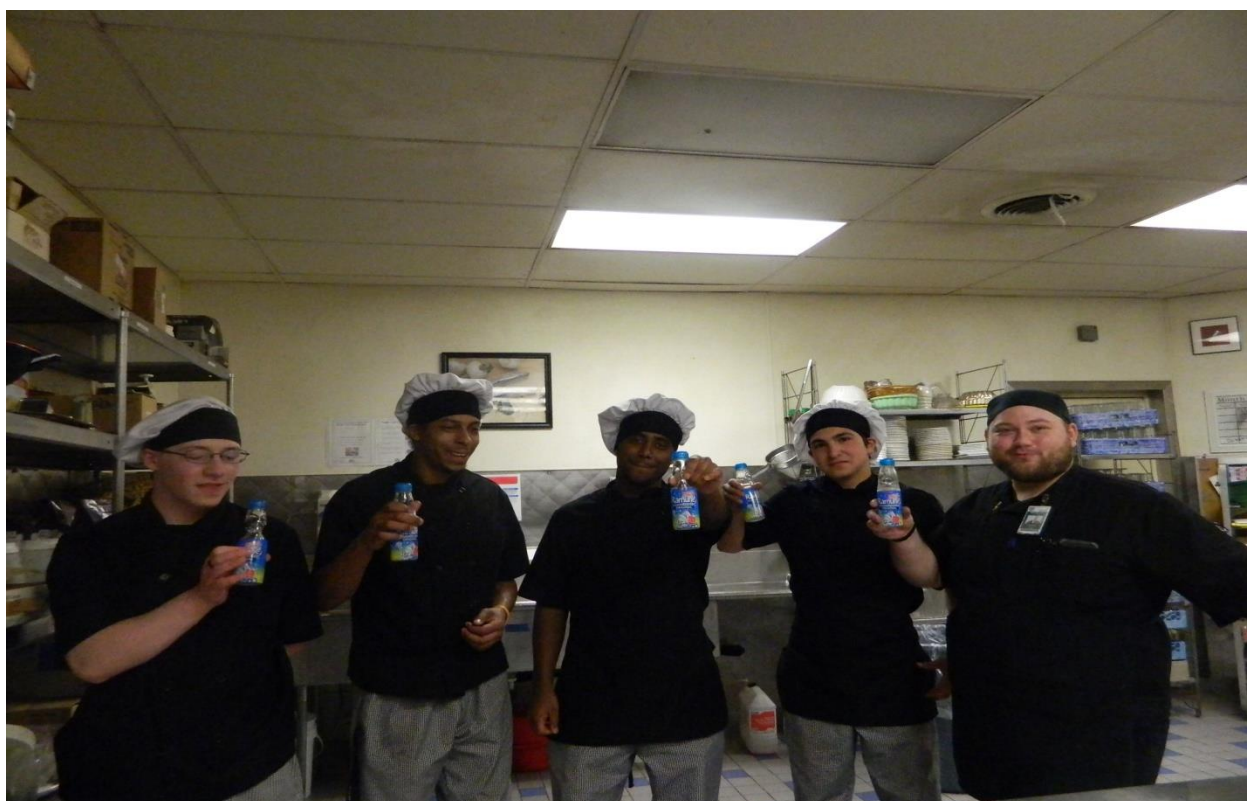
第五期生の生徒達アイザック&ジェイ&エクス&  
ハービン寿司を事ある毎に作る寿司好きな学生達







May 29, 2017 ジェイク、アイザック、エクス、ハービン







マリア、エクス、アイザック、ジェイク、ハービン弁当作り







第1期生のイーエンが訪ねて来る、無精ひげは剃り清潔感を保つように様に注意をする。大きな体格をしているが素直で可愛い青年だ。





Jun 5, 2017 エクス、ジェイク







鹿児島名産の本枯れ節と削り箱を生徒達に見せる！！







出汁の取り方は毎回事ある毎に教える。































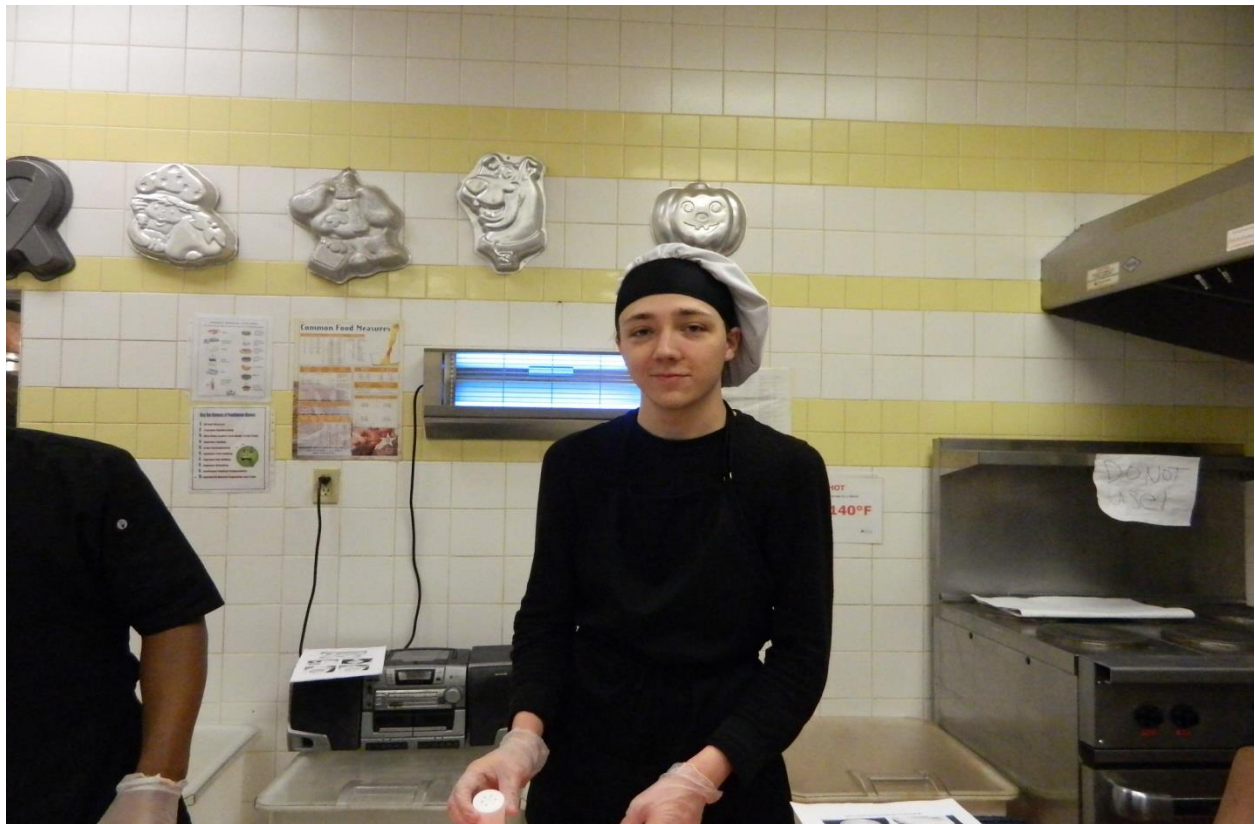




















**June 6,2017 Kushikatu class**































**June 10, 2017** シアトルエアポート・マリオットホテルのシェフ  
チュイ彼がモーゼスレイク・コロンビアベイスン卒業後の生徒達  
を快く引き受けてくれる事に成った。



## June 20,2017 GO CHI SO シアターで “ご馳走” “食材の王国” DVD 鑑賞



June 20,2017 “GO CHI SO” シアターで “ご馳走” と “The Food of Japan” “おいし” 何れもシアトル総領事館から戴いた物と小生の収集 “食材の王国” などを DVD で鑑賞！！映画館（シアター）まで有るとは流石に連邦政府の管理下の職業訓練学校、授業の始めは何時もの様に「起立！！礼！！」「おはようございます」から始まる。

生徒達も日本の食文化や農林水産物や特産物に非常に興味を示してくれた事で、次回からは“カンブリア宮殿” “辻調理師学校” 風光明媚な日本等の紹介も居たそうと思う。

















June 20,2017 GO CHI SO シアターで “ご馳走” DVD 鑑賞











June 20,2017 GO CHI SO シアターで “ご馳走” DVD 鑑賞

次回は親子どんぶりとカツ丼





June 22,2017 親子丼







June 22,2017 豚カツの作り方











**June 22, 2017** 授業の始まりと終わりは脱帽して起立・礼の挨拶“お早うございます” から





**June 22, 2017** 授業の始まりと終わりは脱帽して起立・礼の挨拶“お早うございます” 終わって着帽





クラス全体授業の時は 6 週間交代の修業課程の生徒は教師コースとして、他の生徒を指導する、授業始めと終わりには小生のサイドに立ち並び、指名された級長は起立礼！！の掛け声と其の日のクラスを取り仕切る！！

そして教師コースの他の生徒には日頃教えている事を小生が全クラスメートノの前で質問して答えなければならない、料理の名前は日本語で其れを英訳して作り方などを説明する、最近では“観音開き”とはどういう事か？文化・習慣を頭の中に叩き込む！！まだ見ぬ東洋の神秘、仏像、仏間、仏壇、寺社仏閣にまで思いを馳せるのです。

ささがき牛蒡、大根等の面取り、播り鉢、播粉木、茄子田楽、青よせなど数か月前の従業の事も事有る度に質問して、忘れない様にして居る、現在 6 週間交代の修業課程の生徒は第 5 期生となり、全クラスの生徒の中には続けて修業課程に身を置く者も居て、単位が学校から貰える事で早く卒業して行く生徒もいる。





**June 22, 2017** この様に礼に始まり礼に終わる！！

料理人（調理師）の心得は長年つちかった（培った）経験から生み出される、小手先の或いは口先だけの論理だけでは人は付いて来ない！！

技術は心技一体、指導は誠心誠意で向き合わなければ成らない！！









イタリア系のエックスは賢い生徒だが御喋り、高校を短期間で卒業した特待生、今日の教科書を読むように小生から指示されて読む、この様に担当の教師コースの生徒はクラスメートの前でデモンストレーションをする事で自信を深めて行く！！が決して増長することなく、“頭でっかち”に成らない様に「謙虚に有れ！！」と毎回口にする。





青葱も丁寧に斜め切りにして、美味し様も倍増だ。











前回 6 週間交代の修業課程の生徒は教師コースの時の級長のハービンは見学席から呼び出されて、今日のカツ丼をデモンストレーション







同じ同級生が丼物とは言え日本食を作るのを、真剣に真面目に見入る生徒達、全米に類を見ない日本料理科の有る学校で、彼らを如何にかしてカレッジのレベルに押し上げてやるかが当面の課題で、「君達の努力次第では、ワシントン州で第一、西海岸で随一の料理学校或いは全米一に成れるのだよ！！」と叱咤激励する毎日です。





写真上、ハービンが作ったカツ丼の完成、玉子が少々煮過ぎているが、アメリカ人スタイル（アメリカ人は玉子は半熟にしない習性が有るが、目玉焼きのサニーサイド・アップやポーチドエッグやエッグ・ベネジッドはホーランデーソースを掛けたにしても結構半熟である）

カツ丼のタレ（ソース）は先日授業で実習した“すき焼き”ソースの割り下を基本に（割り下）5：5（水）としたら誰でも簡単に作れる美味しいカッドンに成る。

小生は過去 **14** 年間ギグハーバーの自分の店（ビストロ薩摩）では丼物は作らなかった、此処モーゼスレイクの三菱航空機 **MRJ** や日本企業各社の夜食を作るにあたって、低価格の丼を作る事に成った、弁当も格安価格では有るが、人間一生懸命作るという事は、自然にその息吹を吹き込み、何



れ自然にその結果も生み出される事でありましょう！！「たかが丼、されど丼」いまや夜食の丼や軽食を研究・研鑽する毎日です。



あらかじめキッチンで生徒達の試食の **28** 人前を作り授業後、直ちに試食する。





香蘭社の器に盛った五目寿司（健康野菜入り）

毎日夜食にカッドンや親子丼、メンチカツドンでは飽きると思いたまには目先を変えて五目寿司を提供してみた、これから天井、や真夏は冷たい麺類も考えている。

此の五目寿司はサーモン・けんちん蒸しの具材で油で炒めて醤油で甘辛く煮ているから有るから、冷蔵庫に入れても通常のご飯の様に固まらないで非常に美味しい。









マイクロ・ウェーブでも温められる器、写真下は親子丼です。





第四期生 #4 Class エクスは6週間日本料理の特別クラスを終えても  
クラスに居座り続ける向学心に燃えて次の学期生として学ぶ。







第四期生 #4 Class











April 17, 2017







April 18, 2017







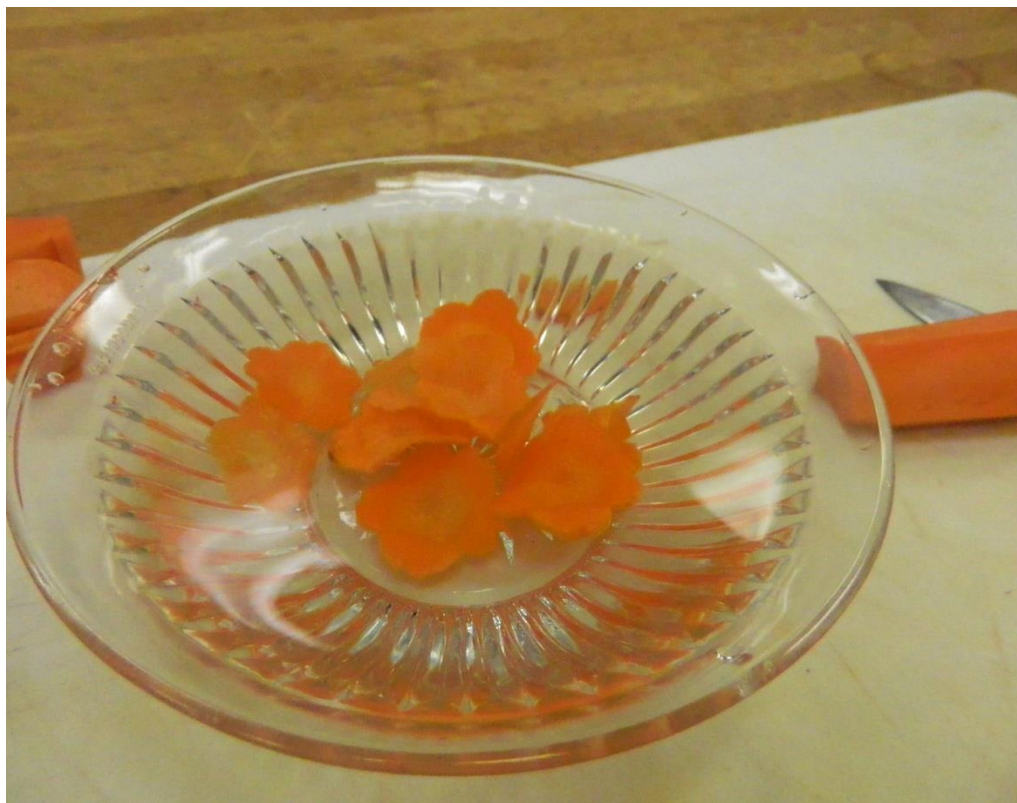




April 25, 2017



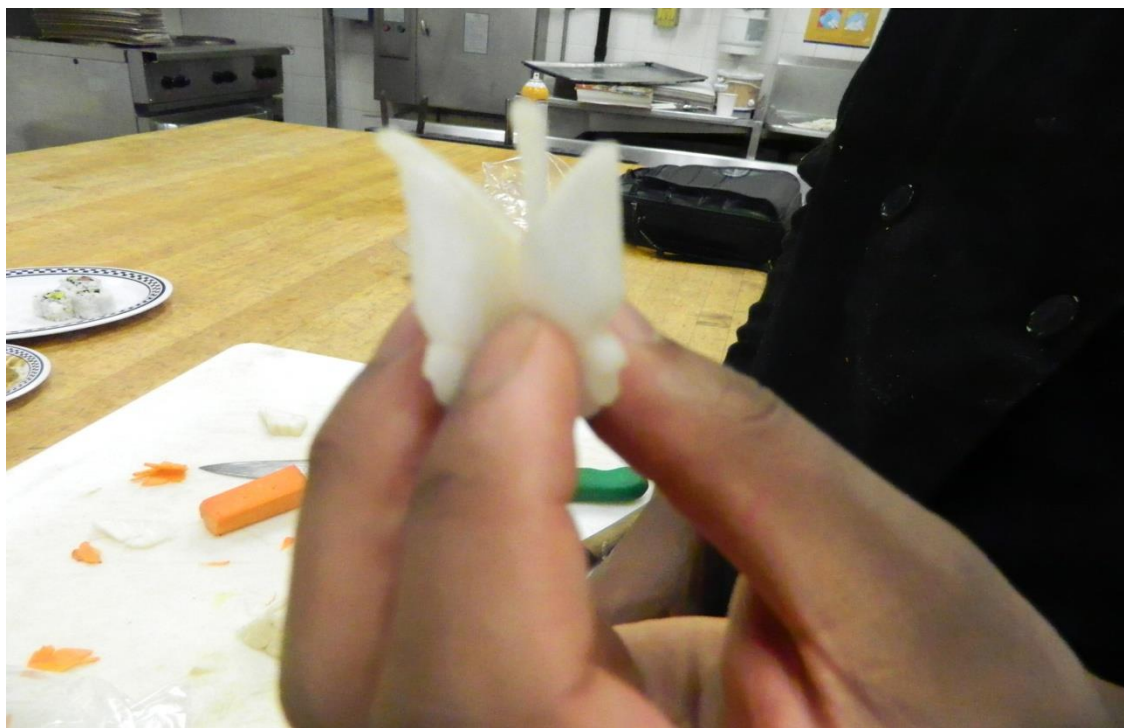




ハービンは卒業したが准教授として学校に残り暫く小生の下で日本料理を特訓する事に成った。この頃は料理のガーニッシュとして野菜の剥き物に関心を持つ。







**April 27, 2017** 3 か月毎に 1 年間の任期が終わった生徒達が卒業して行く。4 学科あるので、全体では 250 名、少ない料理学科 30 名から今日はアレックスが卒業なのだ。







**April 27, 2017** アレックスは小生の紹介でシアトルのエアポートマリオット・ホテルに就職ラッキーな生徒だ。彼女が信用を付けてこれから順次卒業生を送り込みたい。







May 1, 2017







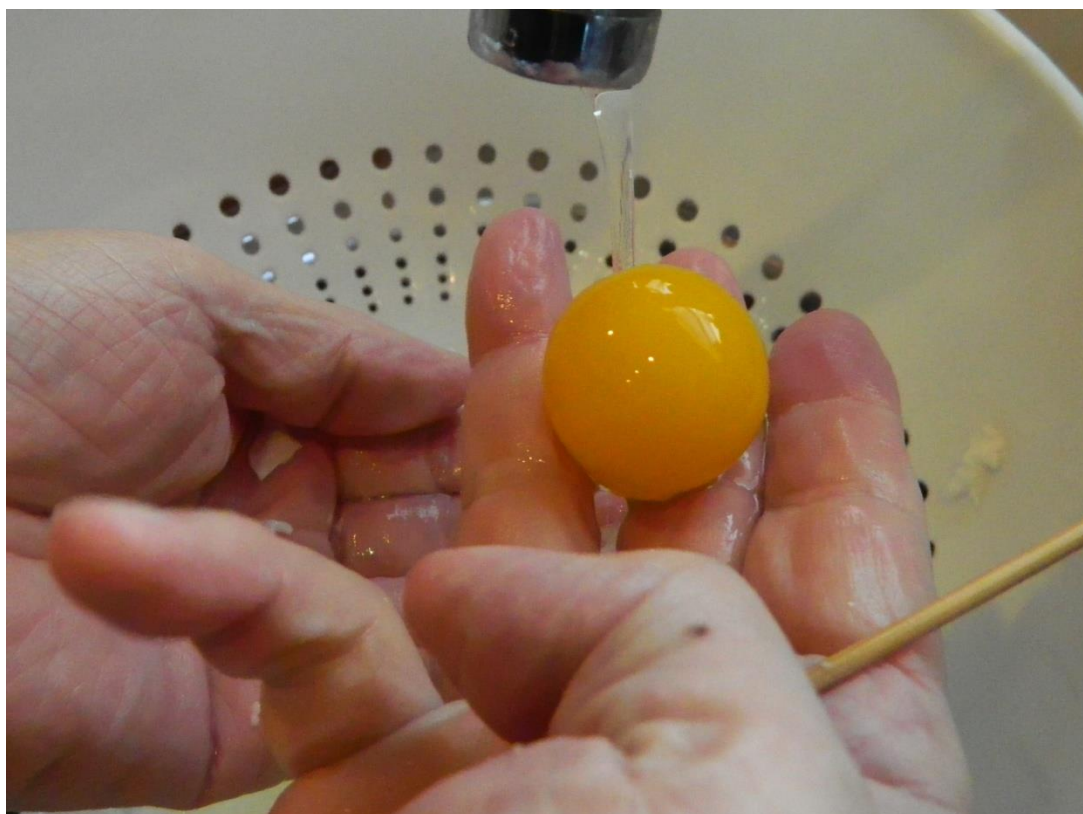




May 2, 2017















May 21,2017











May 28, 2017







写真上カッド・フィシュのフライ弁当 写真下お結び、野菜コロッケ、沢庵、海苔、醤油



2017 年 5 月 16 日





9 年生 600 人前  $\times 2 = 1200$  個のお結び、三菱航空機（MRJ）からの注文







美苗とアナの指導でお結びの作り方と練習 2017 年 5 月 9 日







9 年生 600 人前 X 2 = 1200 個のお結び、三菱航空機（MRJ）からの注文







2017 年 5 月 16 日美苗とアナの指導で 10 名の生徒が一致協力して僅か 4 時間で仕上げた。

















