

Ribbon Cutting Ceremony

**Japanese Cooking Internship Program
Columbia Basin Job Corps**

Thursday , August 24, 2017





リボン・カッティングは末次シェフが行い、コンビーオーブン正面右から二番目のパネルに貼られている写真が三菱航空会社 MRJ からジャブ・コーポに寄贈された。コンビー・オーブンはドイツ製で 2 万 5 千ドル相当で、コンピューターシステムで、日本語、英語、フランス語、ドイツ語の他数か国語で操作可能、調理方法では、煮る、蒸す、焼く、揚げると多様化が敏速に出来る他オーブン内の掃除も自動的に洗浄する優れ物で料理関係者や生徒達から大きな期待と感動と感謝が寄せられている。

写真右から三番目は三菱航空機・MRJ モーゼスレイクの所長岩佐ハンク氏、写真左四番目は和食薩摩共同経営者牛丸謙二氏、と後列にポートオブ・モーゼスのリチャード・ハノーバー氏やモーゼスレイク商工会議所のメンバーも見える、小生の左隣は学生で優秀なハービンで卒業後も学校に残り日本料理の研鑽に励み小生のアシスタントとして日々を送っている。

Ribbon Cutting Ceremony

Japanese Cooking Internship Program

Thursday, August 24, 2017

12 Noon



Columbia Basin Job Corps

Welcome and Introduction

Karl Lester, Center Director, Columbia Basin Job Corps

Washoku Satsuma, Inc

Marcy Ushimaru

Mitsubishi Aircraft

Hitoshi Hank Iwasa, Head of Moses Lake Flight Test Center

Ribbon Cutting

We invite everyone who has supported this program on the stage for the ribbon cutting.

Cooking Demonstration by Chef Tak Suetsugu

Japanese Cuisine Tasting

You are invited to stay for our

National Commencement at 1 P.M.





















Columbia Basin Job Corps の校長（所長） **MR. Lester Karl** の挨拶と後方は祝辞の牛丸マーシー夫人と三菱航空機 **MRJ** 所長岩佐ハングク氏のお三方から多くの励ましと、多くの賛辞を戴きました。

前記の料理の数々は日頃、生徒達が末次シェフの下で習い収めた数々です、お陰様で参加者からは一同驚嘆の声を戴きました。

これからも生徒共々、研鑽努力する日々が続く事でしょう。

驕らず、謙虚に料理道に励むことが目標の私たちです！！





今日の料理展示に一週間を費やした選抜された生徒達も神妙に演説を聞き入る、其の後観衆の前で日頃の修練の様子を実技・デモで披露する。

***以下3ページは地元コロンビア・ベイソン・ヘラルド新聞社
(Columbia Basin Herald News) に翌日 8月 25 日掲載されました。

当日は新聞社の他テレビ局も取材に来られて翌々日シアトルにマリナーズ球団社長宅へケータリング（出張料理）に行く途中に車の中で生徒達が 24 日の放映された模様を見せてくれました。

昨年から今年にかけて新聞各社が“和食薩摩”と小生&生徒達を取材・宣伝して下さり、慣れないモーゼスレイクでのコミュニティー活動に拍車が掛かる昨今です。

又それだけに責任ある立場で生徒達よりも小生が日々研鑽努力の毎日です。

COLUMBIA BASIN HERALD NEWS

JOB CORPS FORMALLY ACCEPTS

MITSUBISHI GIFT

August 25, 2017 at 10:38 am | By CHARLES H. FEATHERSTONE Staff Writer

[Print Article](#)



Charles H. Featherstone/Columbia Basin Herald -Japanese master chef Takeyushi Suetsugu, flanked by some of his students, gets ready on Thursday to cut the ribbon formally accepting the gift of a commercial steam cooker as part of Columbia Basin Job Corps' Japanese cuisine program.

MOSES LAKE — You'd be surprised how difficult it is to actually donate something to the United States government.

In fact, Thursday's ribbon cutting at Columbia Basin Job Corps, formally opening the center's Japanese cuisine program, was supposed to have taken place last year.

But a hangup over how to accept the main piece of equipment needed to make the program work — a high-end commercial steam cooker, donated by Mitsubishi Aircraft — delayed the formal opening of the program twice.

“We had to get permission from the Department of Labor, had to go through a lot of legal steps to ensure we could accept it properly. There was a lot of attorney work,” said Karl Lester, director of the Columbia Basin Job Corps. At Thursday’s ceremony, Lester read a letter from the Western regional director of Job Corps for the Department of Labor, Brian Daher, formally accepting the gift of the oven — making the program, which has been going strong for some months now, nice and legal.

“I’m not allowed to accept it,” Lester said.

The program, which is taught by Japanese master chef and cuisine ambassador Takeyuri Suetsugu, was initiated by Mitsubishi Aircraft after the company set up shop in the Port of Moses Lake to test its new regional jetliner. A taste of home would make some of the company’s several hundred Japanese employees a little less homesick, and in the process, would train young Americans in the fine art of Japanese cuisine.

“We have the great honor of enjoying Chef Tak’s talents, and it’s rare to taste authentic Japanese cuisine in Moses Lake,” said Hitoshi “Hank” Iwasa, head of the Moses Lake flight test center for Mitsubishi.

“We are proud to be part of a great community,” Isawa continued. “We hope to give back to the community, and provide opportunities for students to learn.”

Suetsugu, who is 73 and has been teaching for nearly 50 years, said he appreciated teaching at Job Corps.

“Here is very unique. The young people are special, so honest,” he said. But he also sees teaching as more than merely imparting knowledge. It is more like forging steel, he said, which requires a lot of work on the part of the teacher to shape and form students. In fact, Isawa said much of what he teaches involves cultural knowledge and helping form character.

It is important to respect the equipment and respect the kitchen, he added.

“How can you be a chef when you do not respect yourself? I’m a stern teacher, but you must get focused for food,” he said.

Suetsugu’s students appreciate how demanding and exacting a teacher he is, and say they have learned a lot from him.

“He teaches us how to input what we already know from our lives into our cooking,” said Kyle Smith, 21, a culinary student.

Prior to coming to Job Corps, Smith said he worked as a magician.

“Tac talked to me for two hours about that,” Smith said. “And how to input that into my cooking. I never thought about that, but it’s all about presentation.”

And one student, Xavier Buck, who just turned 17, said he’s found a calling in Job Corp’s Japanese cuisine program.

“This is what I want to do for the rest of my life,” he said.

*Charles H. Featherstone can be reached via email at
countygvt@columbiabasinherald.com*

[Print Article](#)



リボン・カッティングは末次シェフが行い、コンビーオーブン正面右から二番目のパネルに貼られている写真が三菱航空会社 MRJ からジャブ・コーポに寄贈された。コンビー・オーブンはドイツ製で 2 万 5 千ドル相当で、コンピューターシステムで、日本語、英語、フランス語、ドイツ語の他数か国語で操作可能、調理方法では、煮る、蒸す、焼く、揚げると多様化が敏捷に出来る他オーブン内の掃除も自動的に洗浄する優れ物で料理関係者や生徒達から大きな期待と感動と感謝が寄せられている。

写真右から三番目は三菱航空機・MRJ モーゼスレイクの所長岩佐ハンク氏、写真左四番目は和食薩摩共同経営者牛丸謙二氏、と後列にポートオブ・モーゼスのリチャード・ハノーバー氏やモーゼスレイク商工会議所のメンバーも見える、小生の左隣は学生で優秀なハービンで卒業後も学校に残り日本料理の研鑽に励み小生のアシスタントとして日々を送っている。



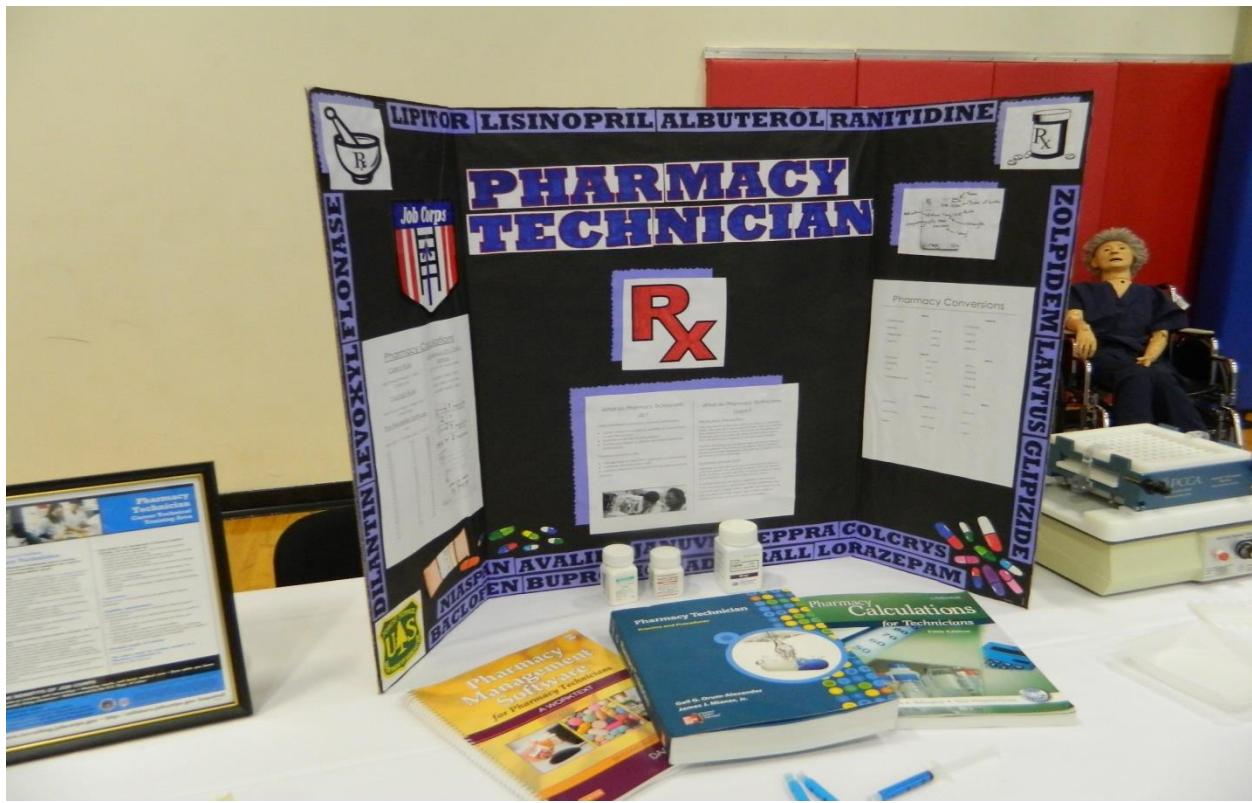


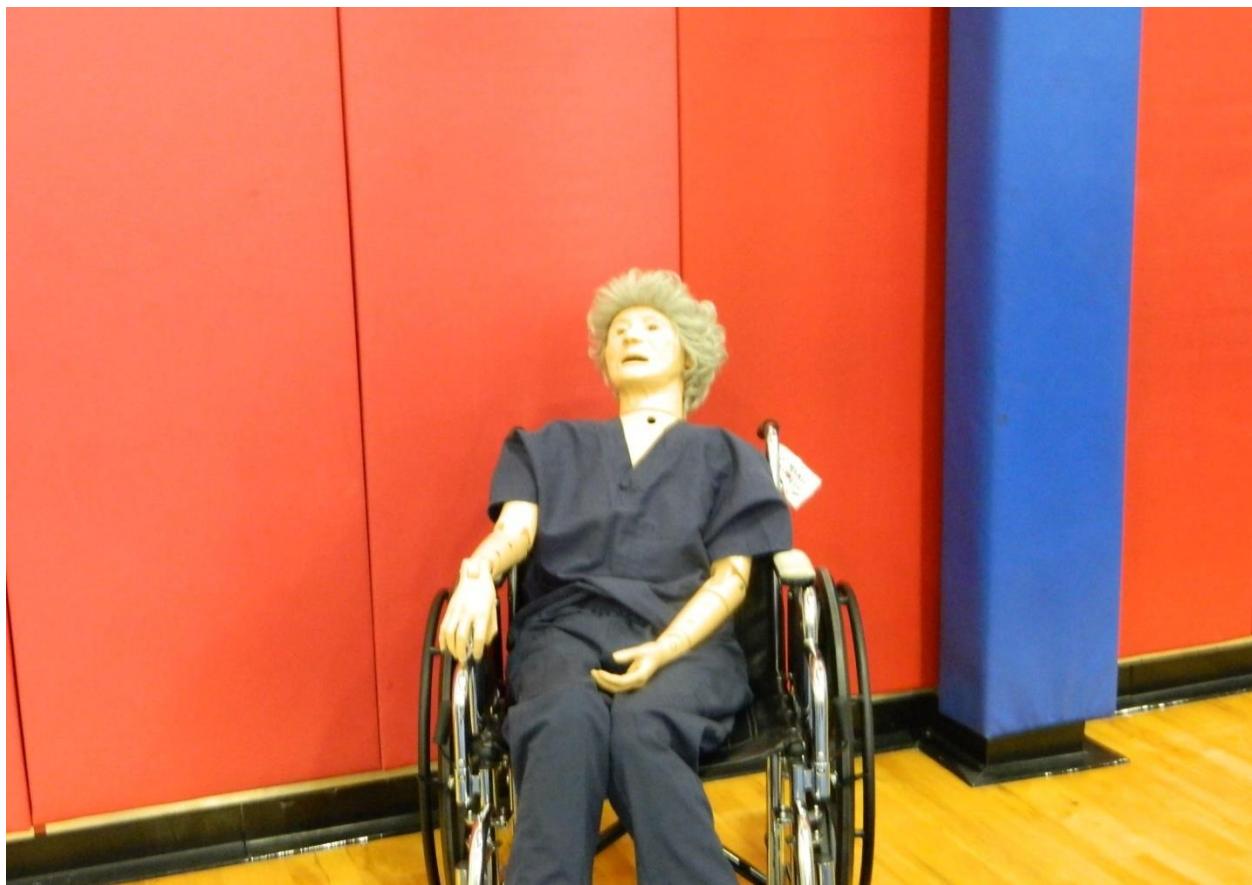




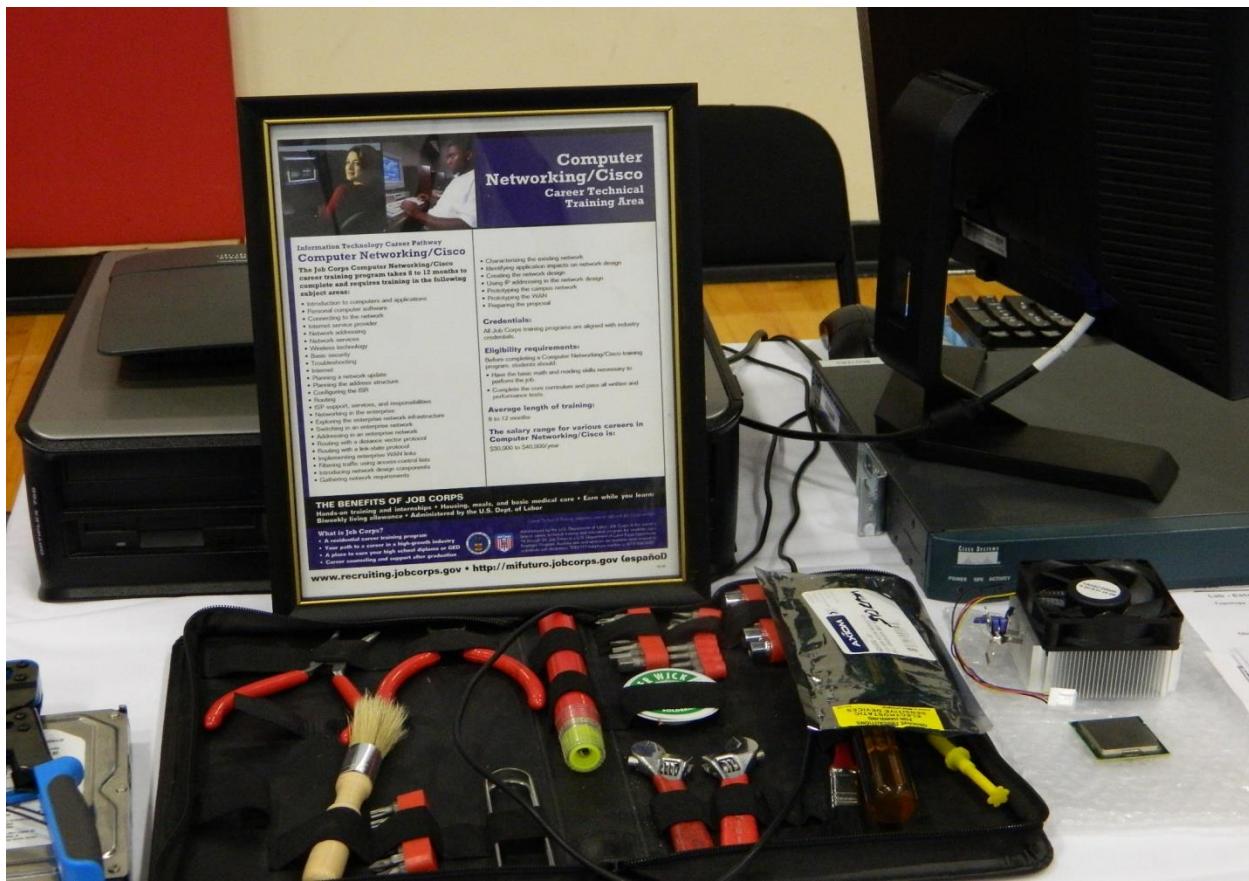
会場の生徒ホール内には **Columbia Basin Job Corps** の各専攻科のディスプレーが置かれ、モーゼスレイクやワシントン州の各界からの参列者に紹介が有った、特に今回は和食薩摩の紹介で共同経営者の牛丸謙二夫妻とシェフ・タック末次＆みなえとアナ・コバルビアと生徒達の和食研鑽の成果をパブリックに披露する事にスポットが当てられた、地元のコロンビアベイソン・ヘラルド新聞社他の報道関係者 2 社も会場にみえて、大いに和食普及発展に寄与出来た。

* * * 又 **Columbia Basin Job Corps** 生徒数 250 名ちゅう各専門課程の展示テーブルも各所の設置されて会場を盛り上げた、上写真の上下は生徒達のデモストレーションと作品を取材するテレビ局のカメラマンと写真下の男性はヘラルド新聞社の記者。



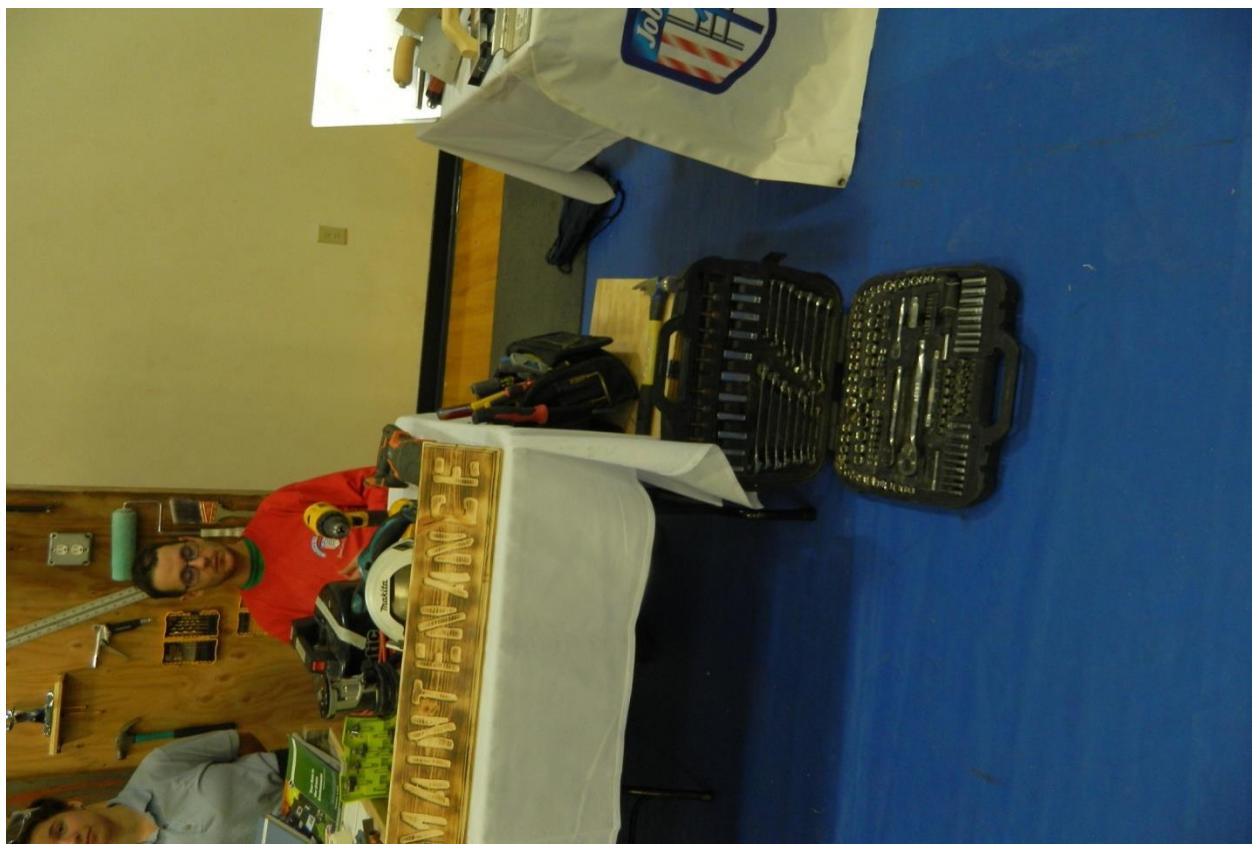




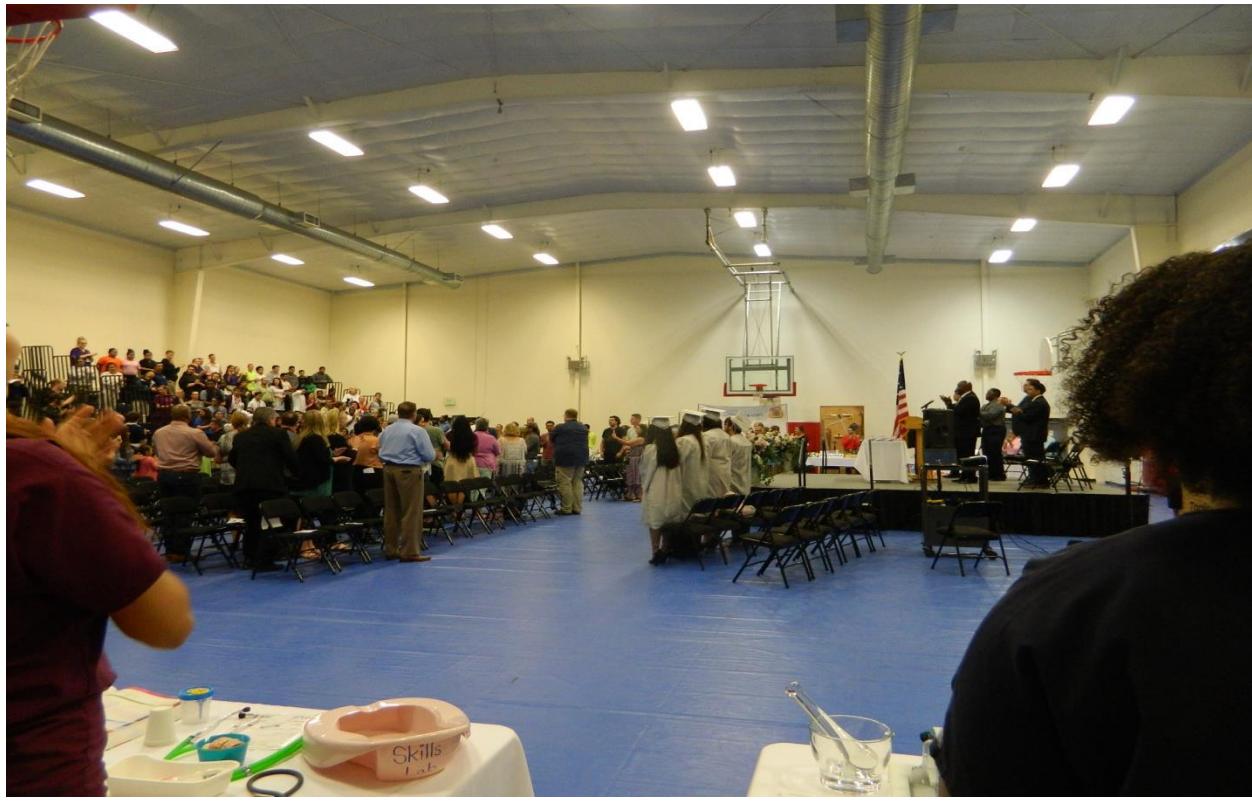












＊＊＊テープカットと和食のデモストレーションの後、恒例の4か月に1度の卒業式が行われた。

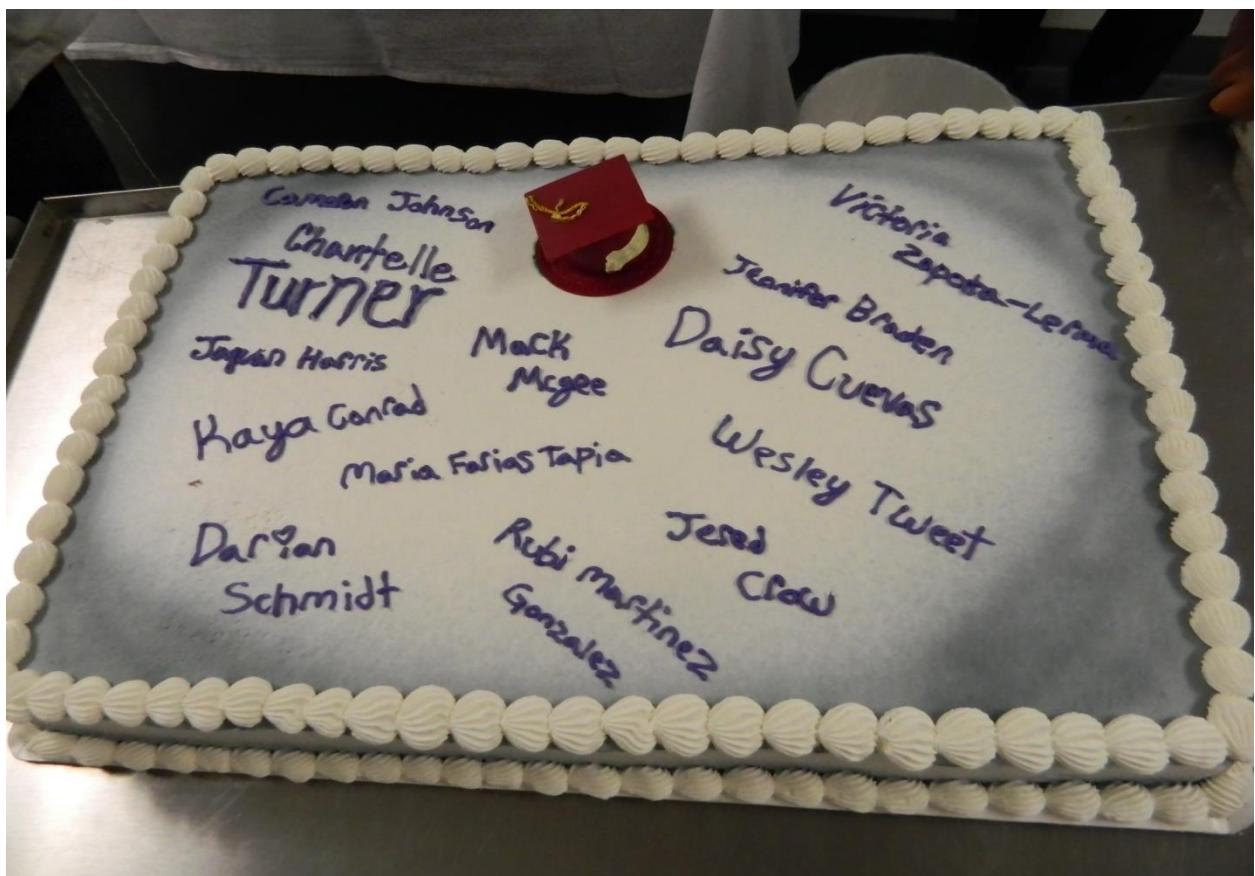
写真下 コロンビアベイスン・ジャブ・コーポ料理科主任教授ミス・トリサ先生と卒業祝いのケーキを作った生徒達。













写真上 コロンビアベイスン・ジャブ・コーポ料理科主任教授ミス・トリサ先生の指導の元生徒達が作ったケーキ。

此處の生徒達は全寮制で**3**食付き、毎日の仕事は割り当てられた、料理学科の生徒達がインストラクター達と料理を作り、他の科目的生徒達は皿洗いや、建物の掃除を割り当てられたスケジュールに沿って行います。

料理学科の生徒達は自主的にケーキやクッキーを作っては、和食を教える小生に「**Chef Tak** 如何ですか？」とコーヒーと共に自慢げに持つて来ます。

又メインキッチン&ダイニングルームで出来た料理は我々の和食と物々交換する事が有り、日米食文化の交流は一層深まって居ます。

* 豪邸のケータリング・出張料理

2002年春以来マリナーズオーナー宅ミスター・ラーソン氏でオクション・デナーの料理を遣らせて戴いて居ます。

各慈善団体や各コミュニティー・クラブのファンデーション・資金集めにオクションを致しますが、ミスタークリス・ラーソン氏の会社が各団体に和食のディナー券を競売致しましたのが始まりでした。

私立学校の奨学金、私立高校の基金、病院の募金、ありとあらゆる団体が此處の数寄屋造りのお屋敷で限定 20 名の会席料理及び食文化の紹介を致します。

過日にはチルドレン・ホスピタル・ファンデーションという全米規模の団体が限定 100 名御一人様 \$ 1250 ドルカップルで 2500 ドルという夢の様な（ファンデーション・資金集め）集まりでした。

始めは正に園遊会の名の如く各庭園では山海の珍味がシャンペソやワインと共に振る舞われて、小生は数寄屋造り、日本庭園の前で寿司をお摘み程度にお出し致しました。至る所でサーカスの芸人やバイオリンやアコーデオンの演奏が有り、メインディナーは豪華絢爛なお食事をカナダのシェフ 2名とシアトルのシェフ 1名がフランス料理をご自宅のメインダイニング・ルームで供しました。

此處はワシントン州内でも超高級住宅地でハイランド地区でシアトル在住の方でも知れ渡った地名でもなさそうですが、それだけに一般の人には縁が無いと言ったら大変失礼かもしません。

中でもラーソン亭は 14 エーカーの敷地を持ち、ご自宅は 135 人のテーブル席と隣は舞踏会が出来る、木製床のダンスホールとライブバンドが入るステージ、螺旋階段は大理石、シャンデリア、調度品は英國製の骨董品と宴会場にはキッチンとプチホテルの様で、景色はピュジャット・サウンド

湾を眼下に正面には、オリンピック半島の山脈、行き交う外国航路の船やタンカーやレジャーのクルザーが遠望され、真夏はグリーク・ガーデンからはエーゲ海の中にいる様で昼間も又サンセット夕陽や夜間照明の大噴水、大型プール、ギリシャを模した休憩場、此処がシアトルとは思えぬ素晴らしい場所で英國風ローズガーデンには左右に4体の裸婦像、出張料理の無い時は訪れる人も無い庭の散策は勿体無くて、たまに、庭園の管理者に承諾を得て、知人を誘って庭園やゲストハウスを案内する事が小生の自慢の一つです、日本庭園には大型の緋鯉真鯉、白色、黄色と色とりどりの観た事の無い鯉が泳ぎ、数寄屋造りは総檜（実際はアラスカン・シーダー）で正門造り、廊下も広く、座敷内は築15年に成るのに未だに畳の香りがあり、天井は格天井、床の間の柱は南天柱を模倣、外は総ガラス張りの内は障子の開け閉めがスムーズに出来、断崖絶壁に立つ和風建築は風雨にさらされてもビクともして居ません、和風庭園から左に能の舞台を思わせる迫り出した手摺の付いた広い縁、其のわきに石灯籠、玄関の上がり框もしっかりとして、左側に茶室、雪見障子（障子を上げると其処から能の舞台と灯籠、ごようの松、藤棚、一里逗か（京・伏見）どのように入手されたか、苔は綺麗に取り去られた為か（入国の際は植物は厳禁）15年経った今でも往時を偲ぶ苔はついて来ません藤棚から竹林を過ぎるとラベンダーの香りに誘われて景色が一変します、エーゲ海

に佇む白亜、紺碧と各種の銅像、宮殿を思わせる短く刈り込まれたエメラルド・グリンの芝生まるで絨毯の様だ、両サイドに6個ずつライオンの口から噴水、夜景には噴水が上り、ゲストハウスには80人は収容出来るガラス張りのサンルーム（ここでもお食事が出来る）其の前には大型プールにはプールが水色せいか美しい水が滾々と湧き出て飛び込み台も人の訪れを待っている。

或る時知人を誘って此の大邸宅のプールの傍で雑談をしていると、プールで子供さんの誕生日を祝っていたラーソン夫人が、にこにこ笑って、来られて気さくに話に来られて来ました、「来週此処に出張料理で来ます、お寿司がお好きでしたら、ご本宅に持つて行きます」とお聞きしたら、大好きだとの事でした。

私の出張料理の時は **100** パーセントは小生の責任の上で全てを取り仕切れますので責任は重大です。たまにオーナーご自身のパーティーが有ります他はオクションで購入された方々の限定 **20** 人のお食事会です。

十数年前マリナーズの鈴木イチロー選手ご夫妻がお見えに成った席にはゲリーロックワシントン州知事御夫妻、シアトル市長御夫妻、田中総領事ご夫妻、任天堂社長御夫妻、ビルゲイツ（ビルゲイツ・シリアルお父様）そしてミスター・ラーソン御夫妻でした。

お食事後ラーソン氏ご自身でイチロー選手と小生の従業員と共に寫して下さり翌日早速セフィコ・フィールド（球場）に行き、イチロー選手と私達の写真にサインをして、其れを桜の木で出来た写真フレームに入れて送つて戴きました。又当夜小生のシェフコート（割烹着）の背中にイチロー選手のサインをして戴いた洗えぬシェフコートが1着出来ました。

過去 **15** 年間で約 **100** 回はお世話に成った数寄屋造りの出張料理ですが、唯一小生が開催したと申し上げて宜しいのか解りませんが、兵庫県とワシントン州姉妹提携 **45** 周年記念に際して兵庫カルチャーセンター北岡所長と協賛で“料理の心”と題して此處でおせち料理と琴の演奏で「新春の宴」を難波総領事をお迎えして開催致しました。

数々の思い出の中で今日はモーゼスレイクのコロンビアベイソン・ジャブコーカーの優秀な生徒 **2** 名を連れて日本料理の研修を兼ねて來ました。生徒達には色々な場所で体験し又日本食文化を如何にアメリカ人が習得しているかを皆さん方にご披露する場でも有ります。

今回はシアトル総領事館より、ご多忙中の早坂領事にご足労願いまして、不肖私の和食普及親善大使活動の一環を御説明を戴きました。先々月のシアトル・セントラル・カレッジ料理学科での“講演と実技”の授業参観と和食普及の奨励・訓示も早坂領事から戴きました。

この様にして近隣の各大学での講演も依頼しながら和食普及の歩を進めたいと思う昨今です。

Highland Cater August 26, 2017



Columbia Basin Job Corps の生徒ハービン 20 歳 Harben Mengesha と 17 歳のエクス Xavier Buck の二人、清潔にそして礼儀正しく、今日は多少緊張して居ります。

Columbia Basin Job Corps ハービン 20 歳は落ち着いた努力家で、連邦政府管理下のコロンビア・ベイソン・ジャブ・コーポの生徒の中から小生の助手として唯一選ばれ、料理の技術はまだまだですが、特に料理人としての心構えを時間を掛けて教えて居ます。料理の説明もお客様が質問されたらお答えする様にして居ますので余計に緊張しているのかナ？

何時も思う事ですがこの様な場所で、自分の料理を表現出来る事は最高の幸せで、今後若い生徒達が何処の国の料理を手掛けようが、眞面目に働ば
願いは通じる！！夢を追いかけ夢を実現する為の方法を生徒達と分かち合
って進みたいと思います！！

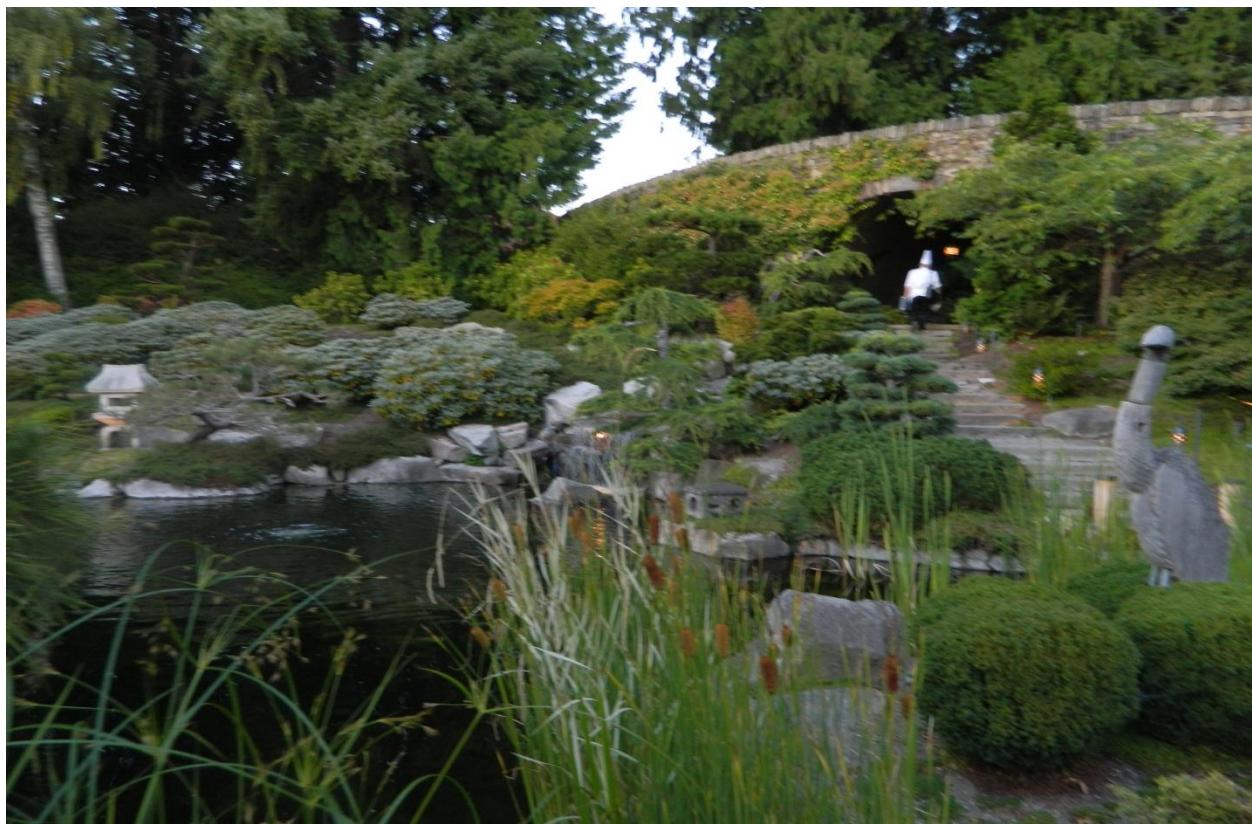




Consul Naoki Hayasaka 早坂領事のご挨拶

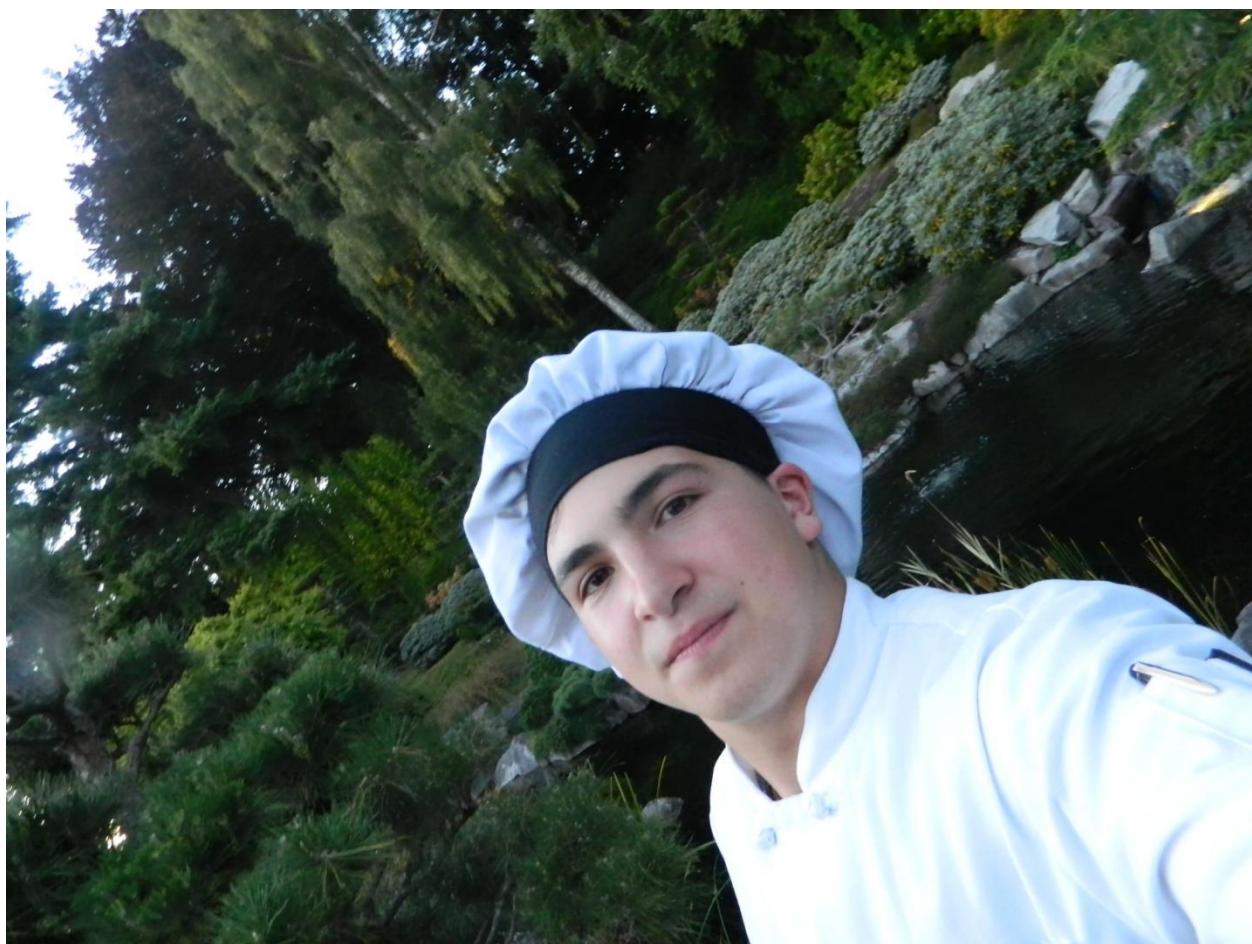


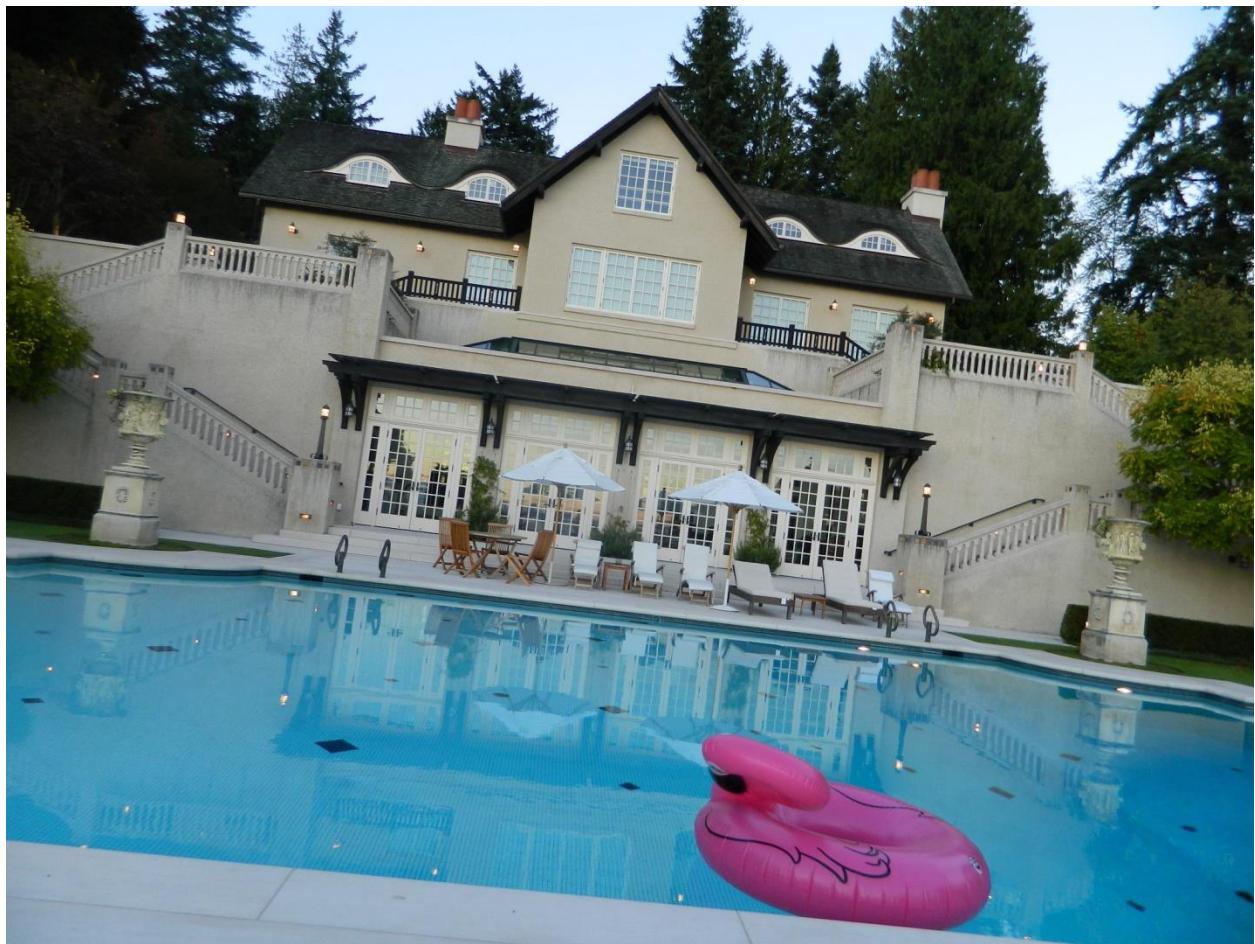












Puget sound Dinner at The Tea House

Sukiya Zukuri 数寄屋造り

<Appetizer><前 菜>

Biwa Tamago 桃杷玉子 (Fruits called Loquat)

Salmon Oyakoaye 鮭親子和え、 Origami 折り紙

Beef Yahatamaki 牛肉八幡巻、 Tanba Black Beans

Eggplant Dengaku 茄子田楽、 Lotus root 紅白蓮根

Chicken Swirl 鶏肉鳴戸巻揚げ、 Fried Scallop

Soybeans Edamame、 **Crab flavor Seaweed**

Quiel Egg Persimmon 柿玉子、

<Sushi Platter><寿 司>

Tuna 鮪、 **Seared Scallop** 貝柱、 **Salmon** サーモン

Red Snapper 和泉鯛、 **Wasabi** 山葵、 **Ginger** ガリ

California Roll カルフォルニア巻、 **Shrimp Roll** 春駒巻



<Steamed dish> **Salmon Kenchin Mushi** 鮭ケンチン蒸し

Stuffed with tofu, gobo, carrot, Shiitake, konnyaku.

* 3kind of sauce **purple potato, kabocha, green pea**

* * with pure gold flake * *

< Miso Soup > <味噌汁>

Tofu 豆腐、 **Bean curd**、 **Green onion**



< Sunomono > < Salad dish > < 酢の物 >

Cucumber 打ち胡瓜、 **Lemon** レモン



Shrimp 剥き海老、Seaweed 若芽



Vinegar Dressing 土佐酢

<Yakimono><焼き物>

Wild Pacific Cod Panko Fried

<BAR-B-Q><バーべキュー>

Chicken ginger Kuwayaki

<Labster Isobeage><ラブスター・磯辺揚げ>

Deep fried Lobster with 5 kind of mushroom



<Dessert><デザート>

Match Castella and Fresh Strawberry 抹茶カステラと苺

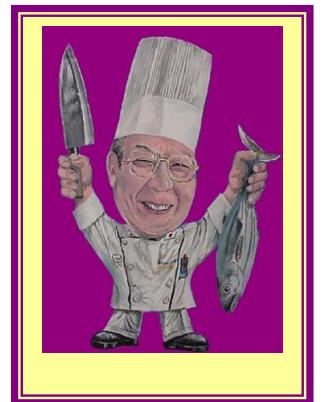
Provide by Washoku Satsuma (206) 795-6248

“Chef Tak” Suetsugu E-mail: minae5151@gmail.com

Certified Japanese Master Chef

The American Academy of Chef

Japanese Cuisine Good Will Ambassador

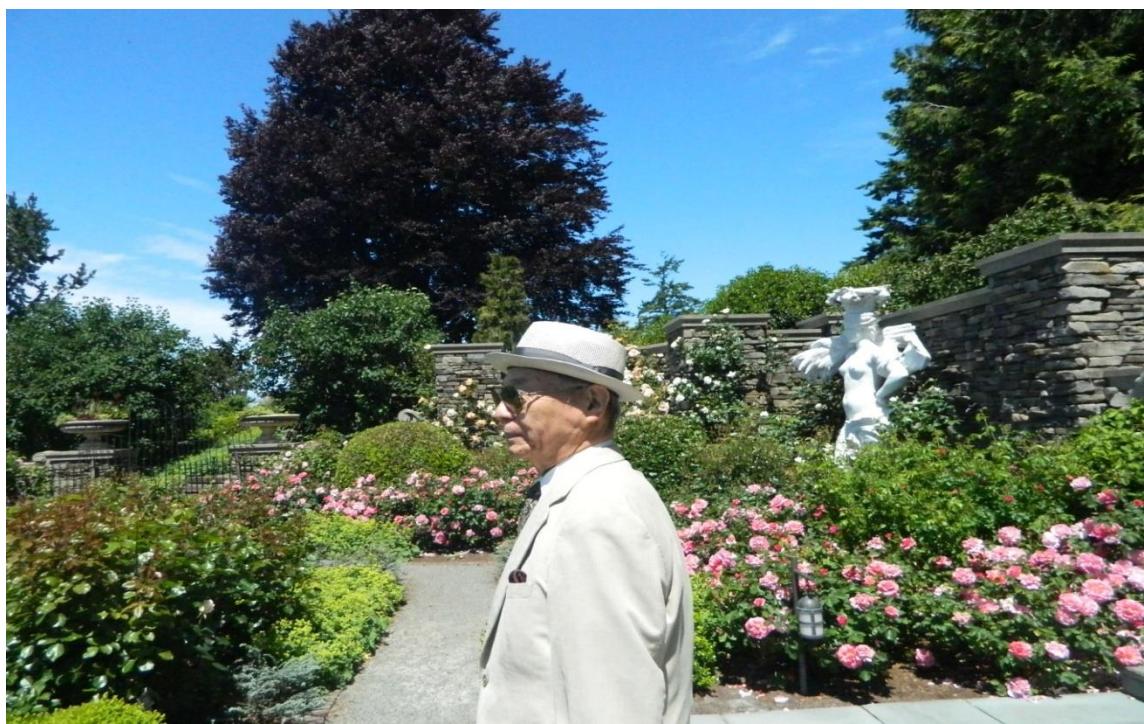


＊＊2017年5月31日ハイランド豪邸へ・・・＊＊



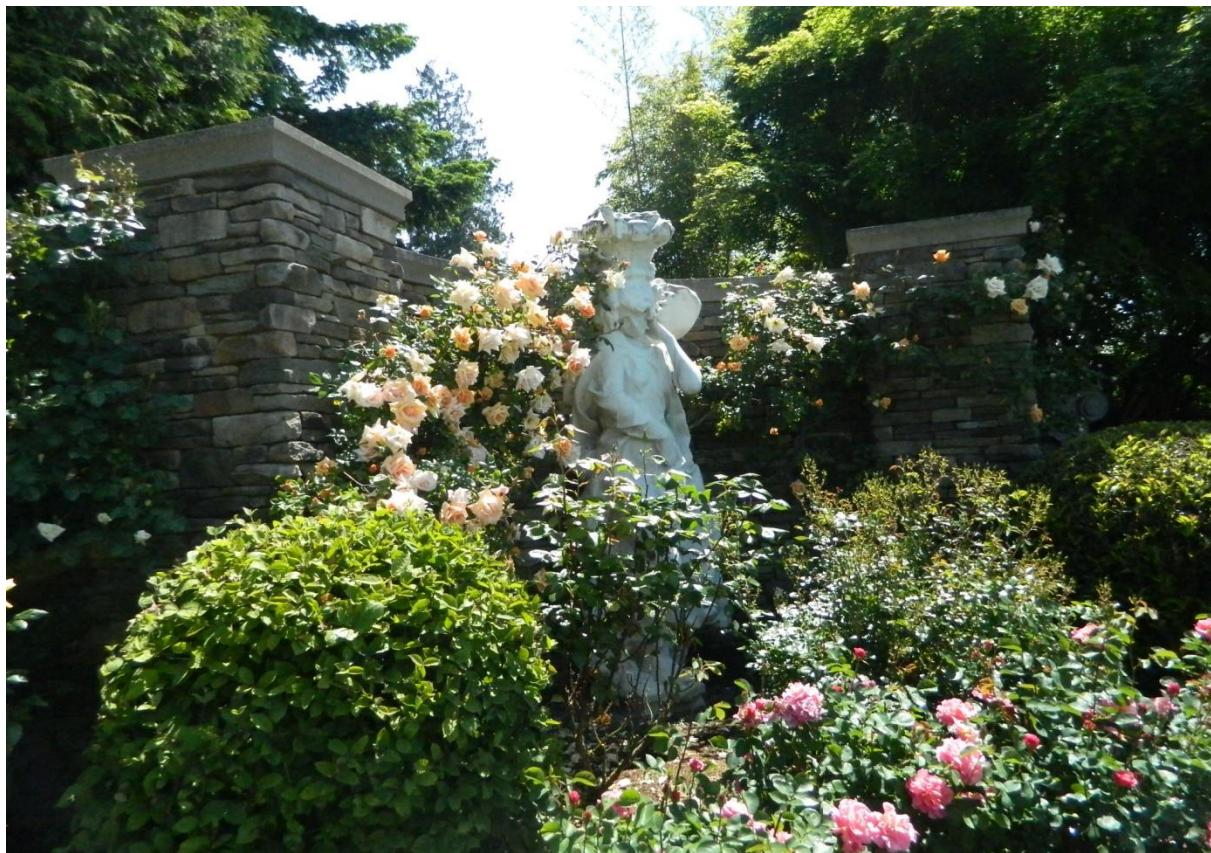
シアトルセントラル・カレッジで和食普及の講演を終えた後ハービンとエクサビアの生徒二人とアナ、美苗、小生の5名は、豪邸のマネージャーリサに敷地内に入る事を許可されました。以下は其の見聞録である、昨年の8月28日と9月10日此処を訪れた時の写真も一緒に記載致しました。

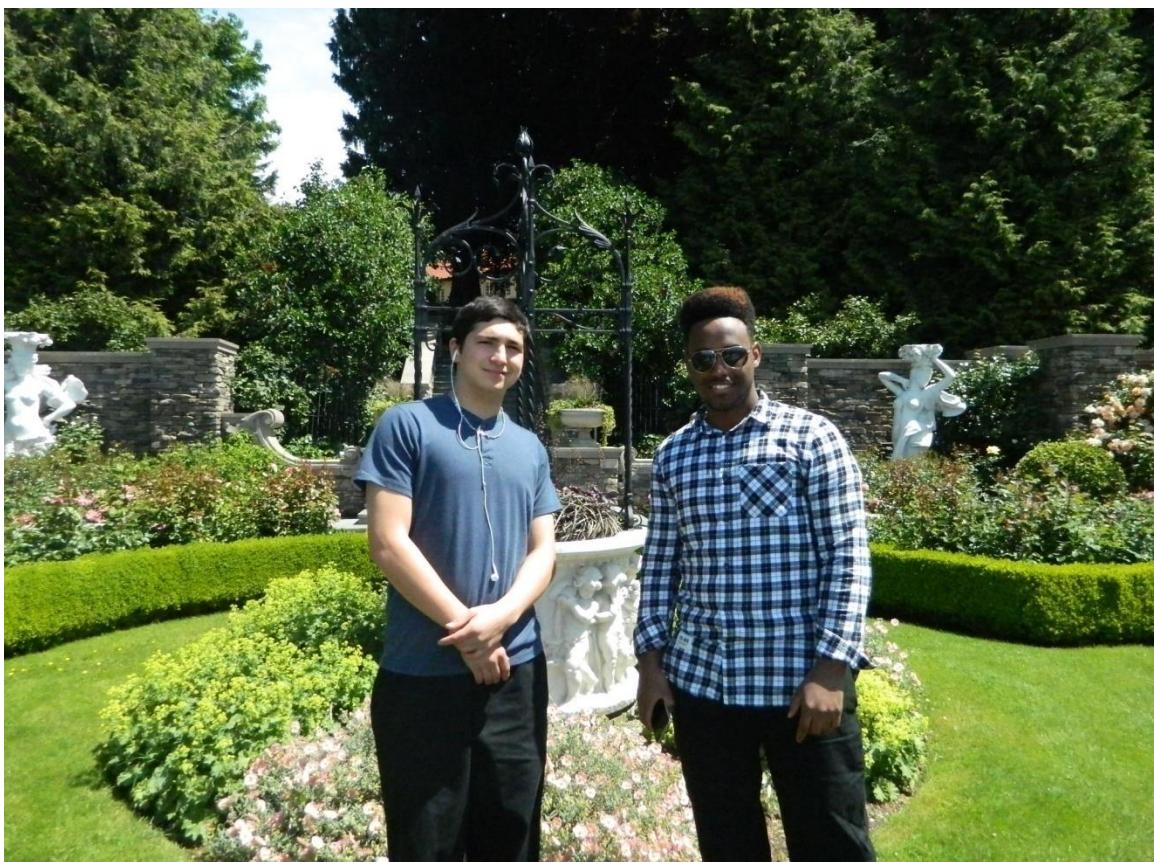
生徒達は初めて見る光景に興奮気味で案内役の我々も連れて来て良かったと思う事でした。此処は昨年2回に分けて来たことが有り今年も近日中に此処で出張料理をする事に成って居るので数寄屋造り状況を下見に来たわけでもある。2002年から2012年の10年間は年間春から秋にかけて毎年頻繁に渡り行われ、15年間で約100回は此の日本庭園内数寄屋造りで和食を提供させ続けて戴いています。有り難い事に社会福祉に積極的な豪邸の主クリス・ラーソンの計画により遂行されて居る。ラーソンさんとは相変わらず良好な関係を持ち続けさせて戴いています。

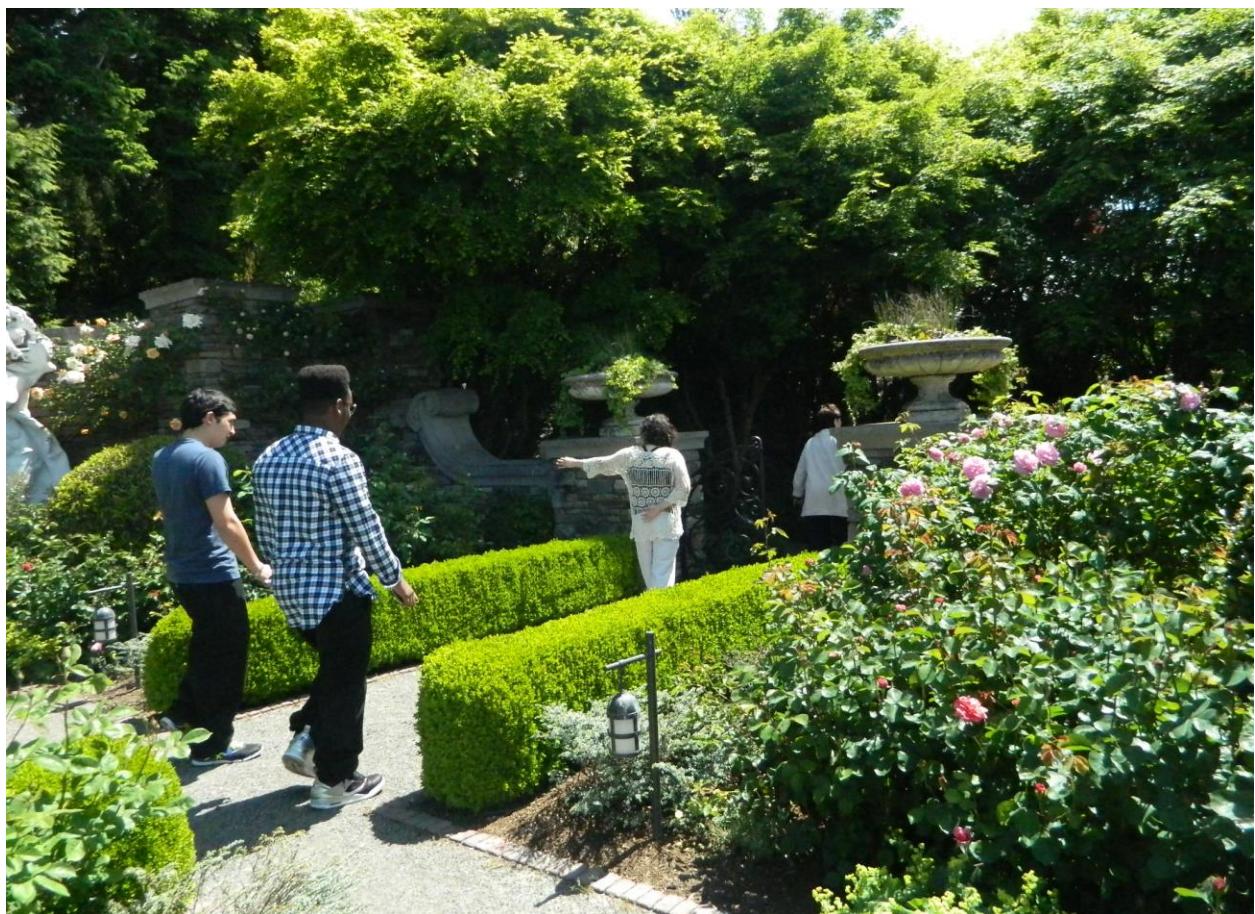


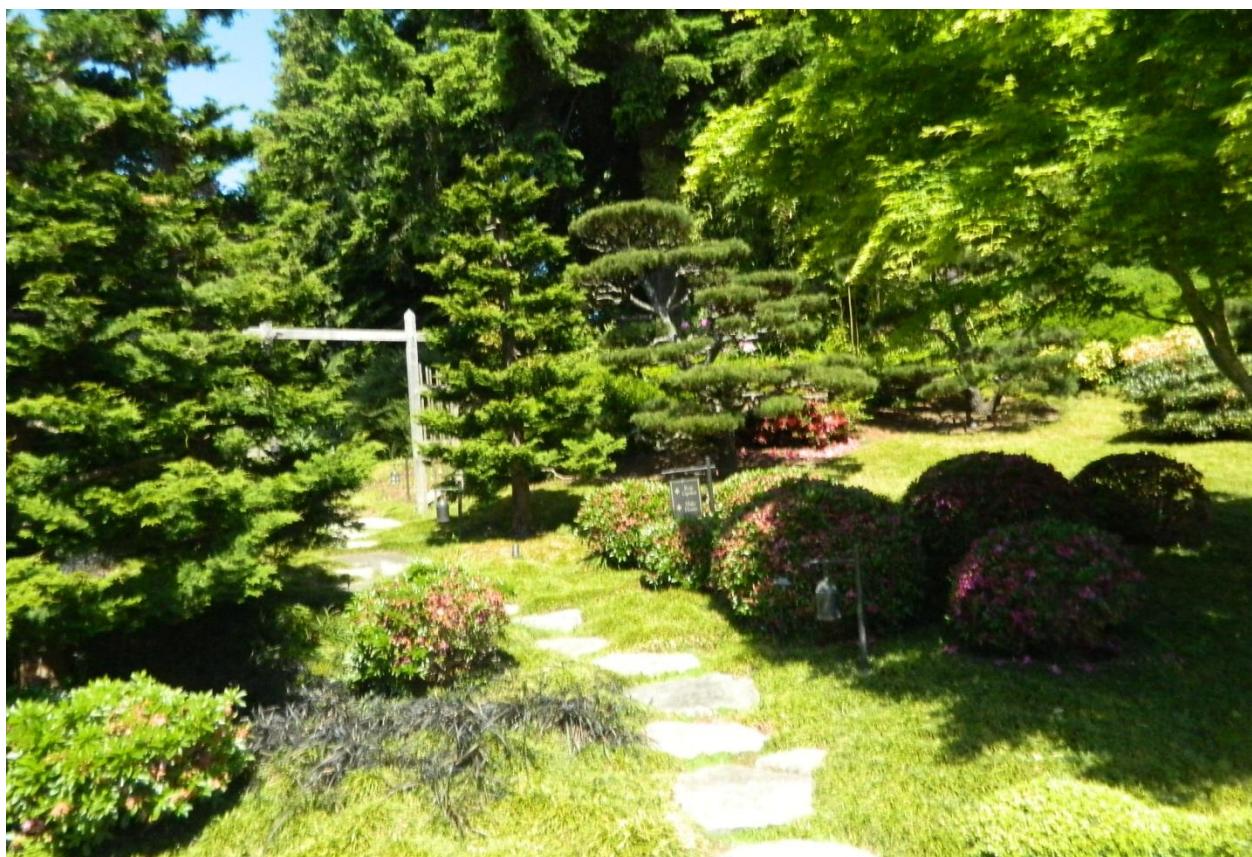
ご自宅はセキュリティー防犯の為撮影禁止、ダイニングルームはシャンデリア輝く 135
人が座り食事が出来、隣のダンスホールは木製の床でステージはライブバンドが入れ
る程、階段は大理石、調度品は英國の骨董品、キッチンも完備まるでプチ・ホテルの
様だ。遊ばせて居るのも勿体無い程の豪邸なのです。















2002 年新築なった庭園と数寄屋造りは新しいばかりで、重みが無かったが、今は庭石もどっしりと落ち着き、向こうに見える大きなトンネル（上はご本宅に向かう車道が有る）の石垣には庭木と薦敷ら（つたかずら）が生えて 15 年経った今は風流さを醸し出している。

此処を管理する 3 名の庭園師・庭師は隣接する家に住み、此の家も高級な家です。





何時もは消極的なアナだが玄関に有る雨傘を気に入り日傘の様に庭園で寫す。



やはり原色の花柄模様を選択するのは国民的か？アナの従妹のマリア（小生の下で 20 年働いた）も同じだ。



ハービンとエクサビアは初めて日本家屋を知り珍しがる、畳の匂いが印象的だったらしく何時までも興奮気味に話していた。



この様なプールは見たことが無いのだろうか？小生は **19701** 年真夏にカリフォルニアで庭師（芝刈り）をしたことが有る、富裕層の家にはこれより小さいが無数に有った。



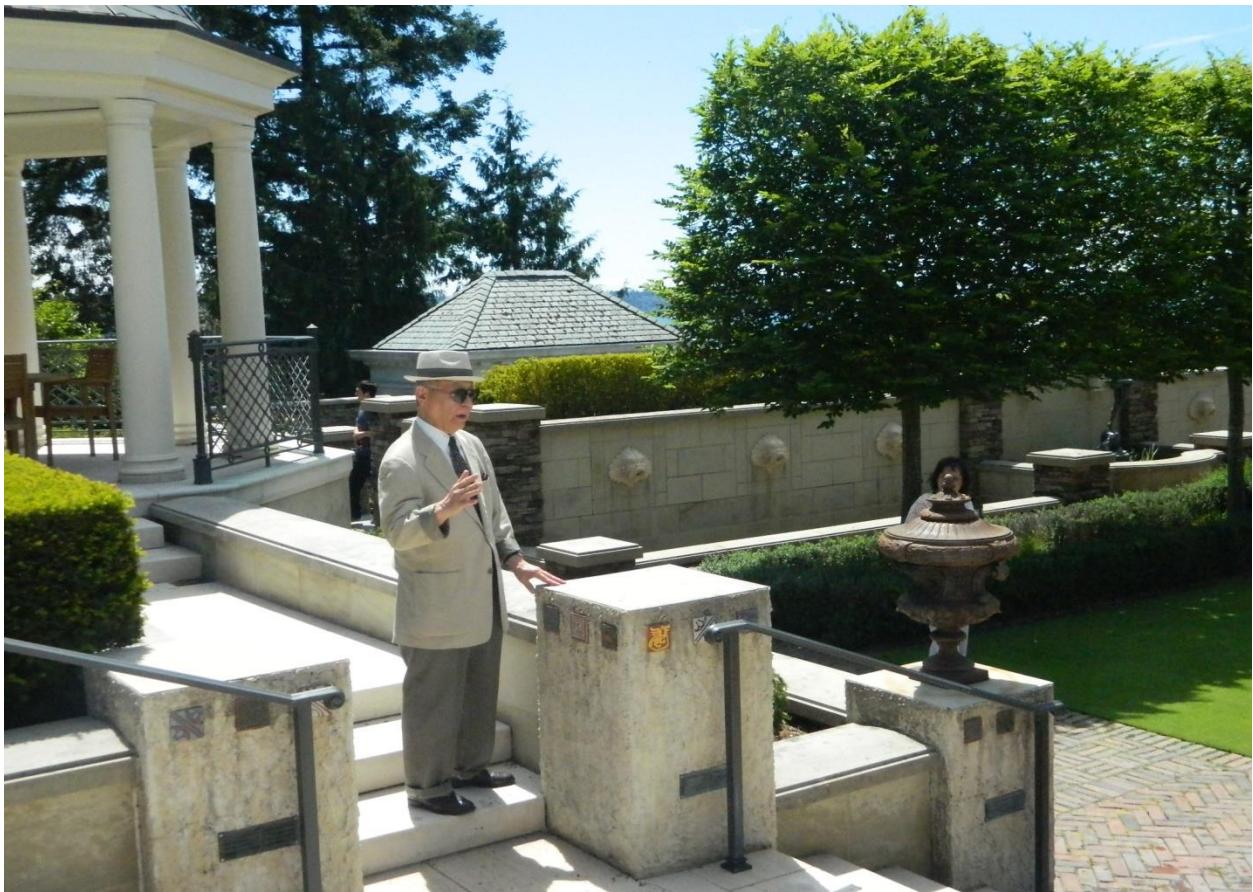
此處の敷地は断崖の上に有ります。向こうはオリンピック半島です。足を踏み入れるのも躊躇しそうな素晴らしい芝だ！！晴れ晴れた空の下エーゲ海を見て居る様な設定、



May 31, 2017 Harven ハービン & Xavier エクサビア



此處で背広姿で映るのは初めて何時もはシェフコート姿です、午後 6 時から総領事公邸での八戸物産展イベントに招待されて居るので、めかしこんでいます。





それにしても手入れの行き届いた芝だ！！並みのゴルフ場のグリンより綺麗だ！！



人影を見たら餌を求めて寄って来る、此の白い鯉は見たことも無い巨大鯉だ！！



以前は何回となく相当な金額でこの様な錦鯉を飼っていた、海岸から何者かの生き物が此の断崖をよじ登って来るという、有刺鉄線に電気を通しても無効かだったという。





August 28, 2016 出張料理を控えて数寄屋造りを見回る。





此の数寄屋造りは釘一本も使ってない、昔ながらの建築技法を屈指している。



September 10, 2016



今日は出張料理に日、ギックハーバーとシアトルの北に位置するハイランド超高級住宅地区は車で**1時間30分**掛かる仕込み盛り付けの時間を十分取って有るから、場合によっては**3時間**も前に到着、毎回の様に広大な庭を散策する。此処はグリーク（ギリシャ）を想定した地域で、此れからの写真は白亜の館と噴水も置物も風景も陽光燐としてエーゲ海を望む雰囲気を醸し出している。

何時も此の豪邸に出張料理として訪ねるが、専属の庭師と逢う事が有っても人と逢う事が無い、勿論オフィスのマネージャーに予約をして訪ねるのだが、この様に**14エーカー**の豪邸独り占めする、5年ほど前に**18年間**住んだ我が家が**1エーカー**少しで**1100坪**だった、その庭で**80人**程度のピクニックを楽にしていたから其の**14倍**は桁外れに大きい敷地なのだ。

以前中秋の名月の日に出張料理をした事が有りました。お客様もお帰りに成り、後片付けも終わり、従業員は岡の上の車に待たせて、独り松風そよぐ中、数寄屋造りで、観月を楽しんだことが有りました。本当の贅沢を豪邸のご主人よりも楽しんだ事で御座いましょう。アア～風流かな！！











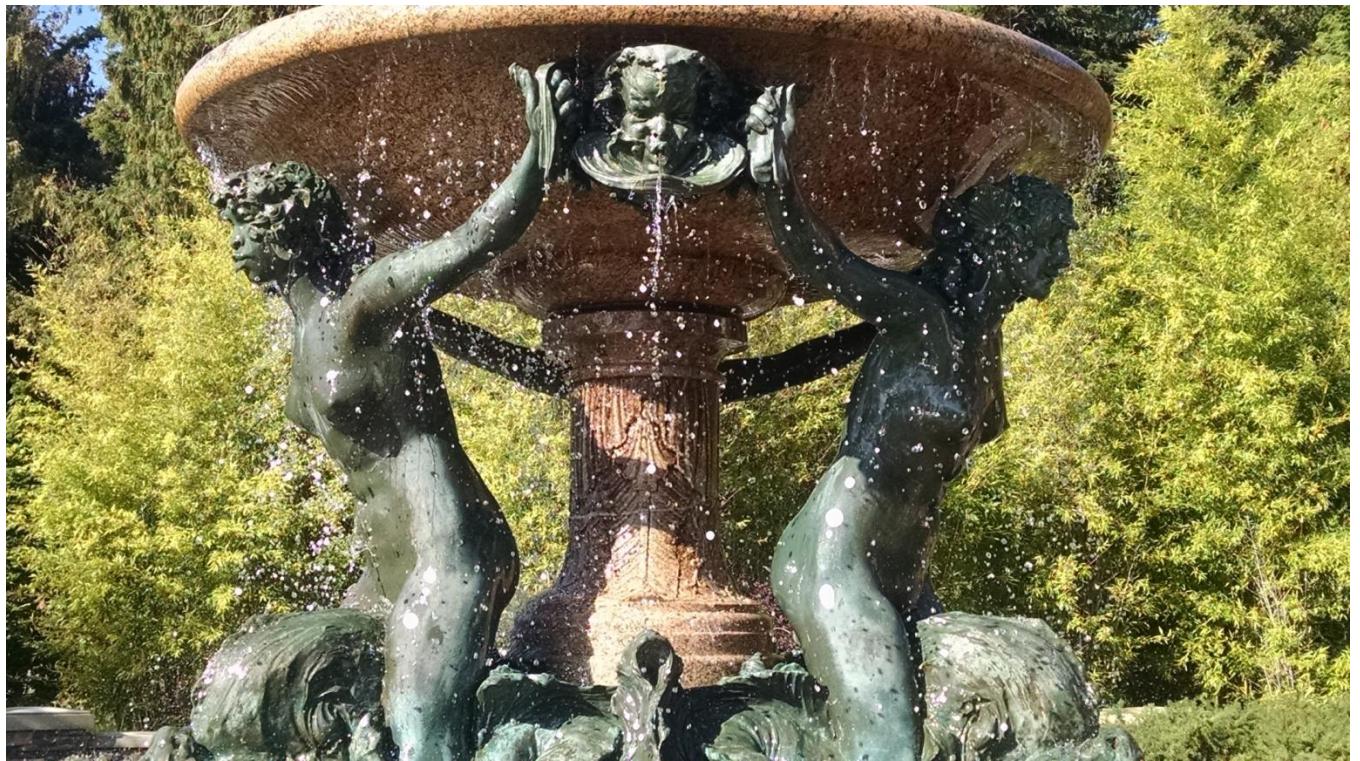


逆光線での撮影夜の様だが実際は陽光燐とした昼間、ギリシャのエーゲ海想定の場所

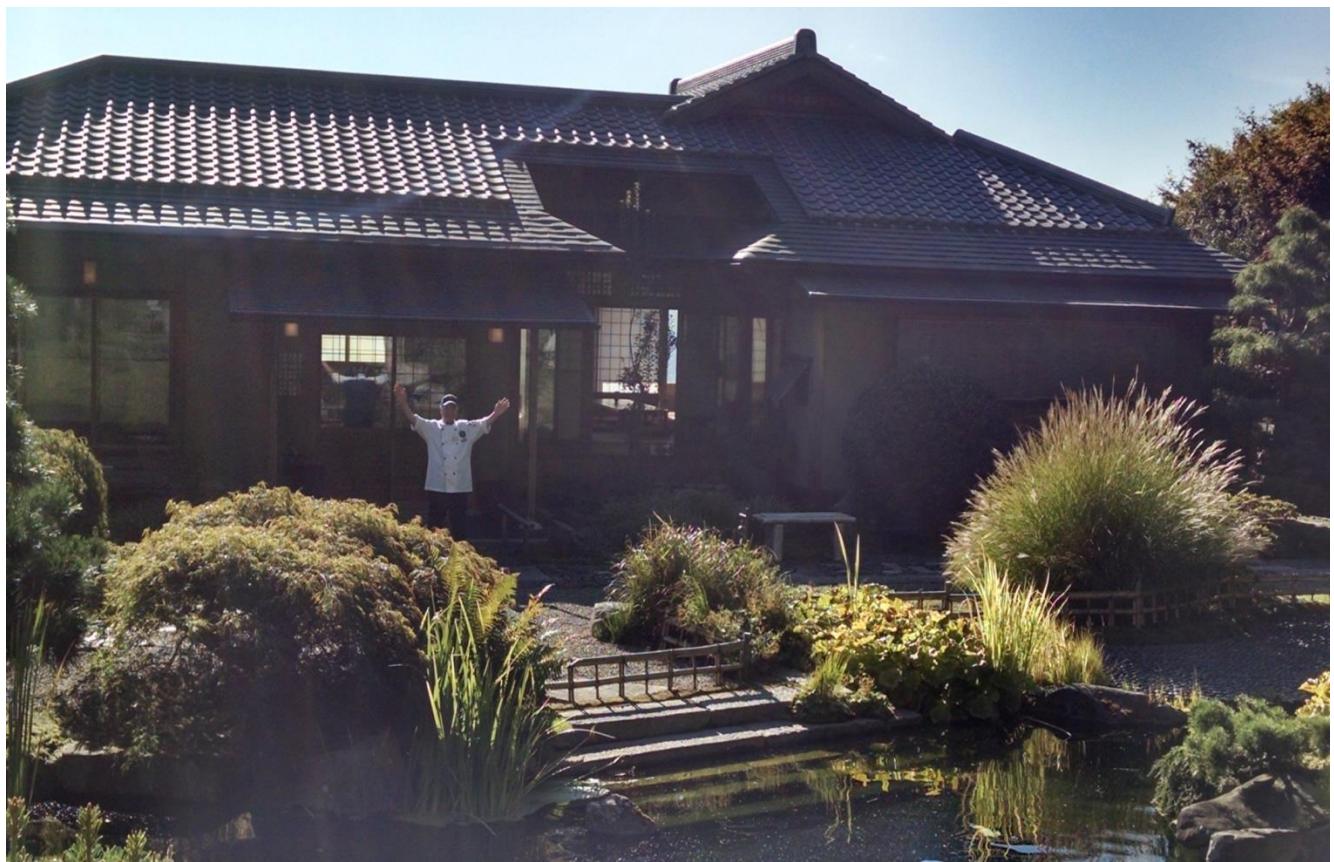




















仕込み・準備完了アリソンを連れて庭を散策ローズガーデンの薔薇は満開













ローズガーデンでポーズのアリソン、小生も負けじとするが様に成らない



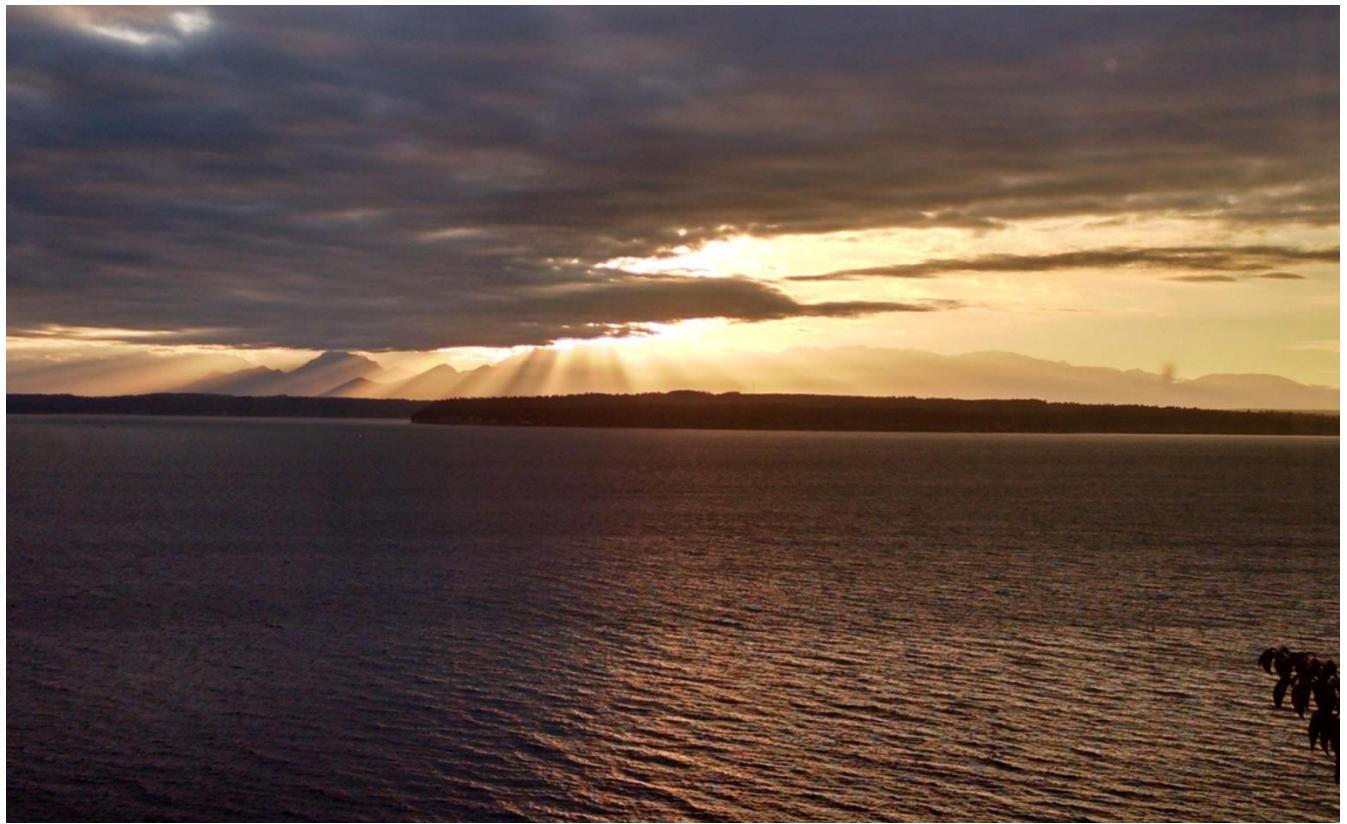




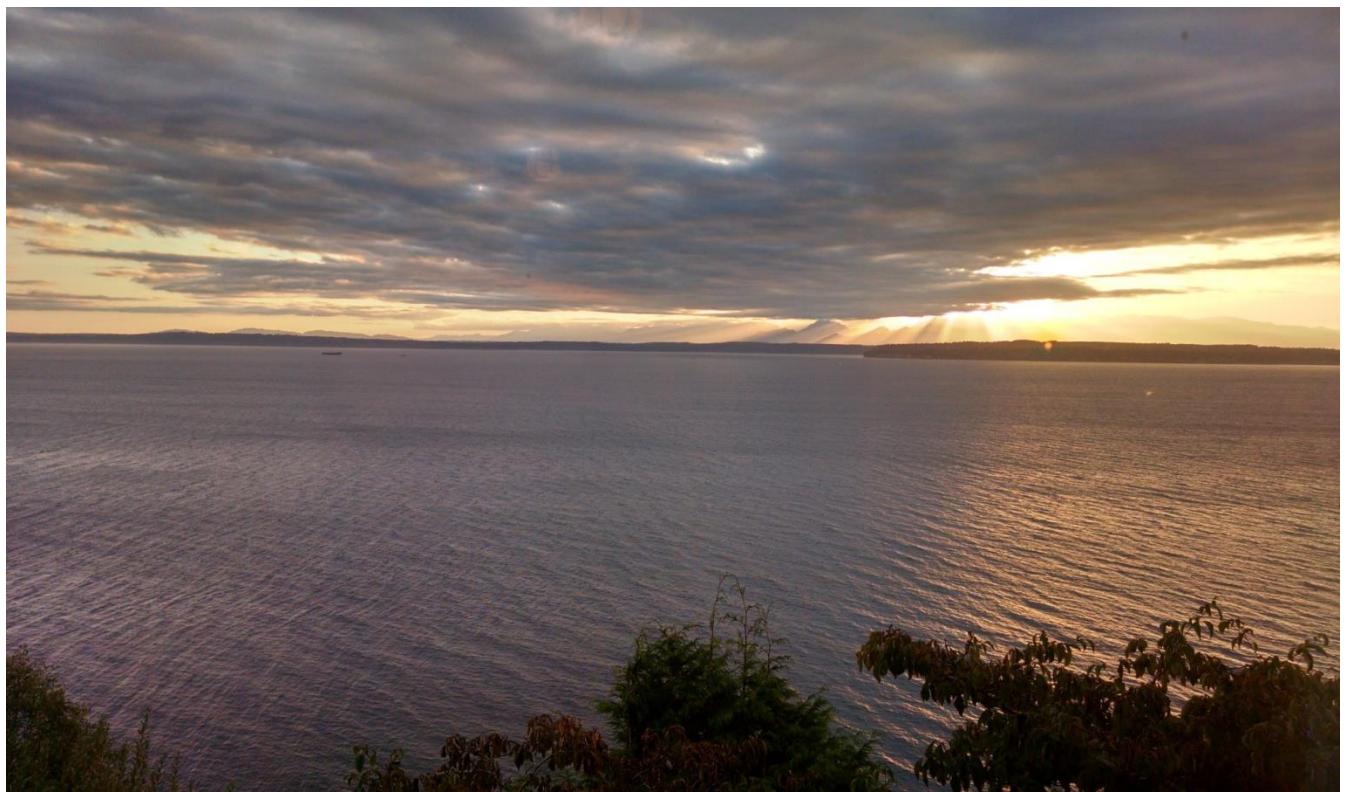


此処は小生が会席の宴を行う、ゲストハウスなので非常に贅沢な空間です。





数寄屋造りの障子を開け縁側から観る向こうの半島日没の夕陽は値千金

























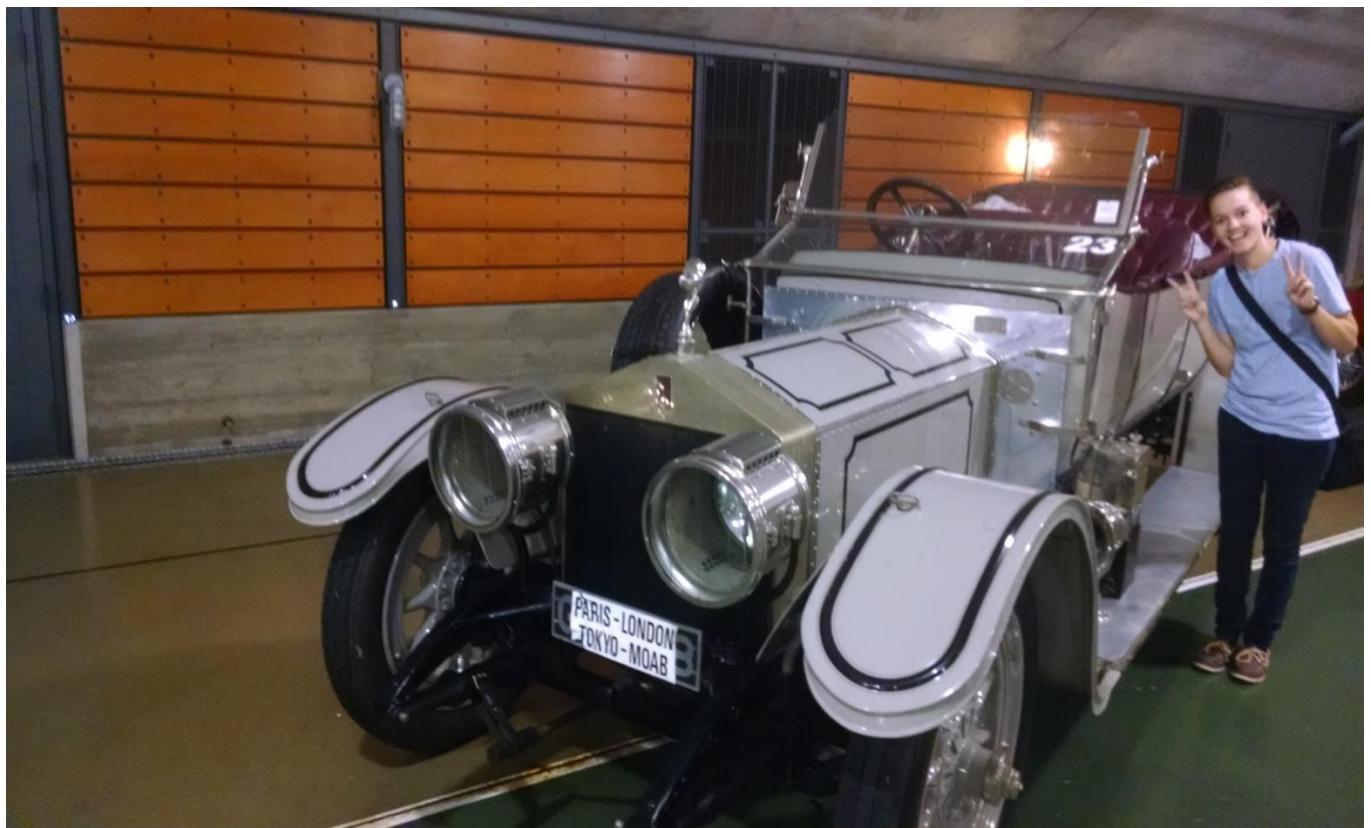








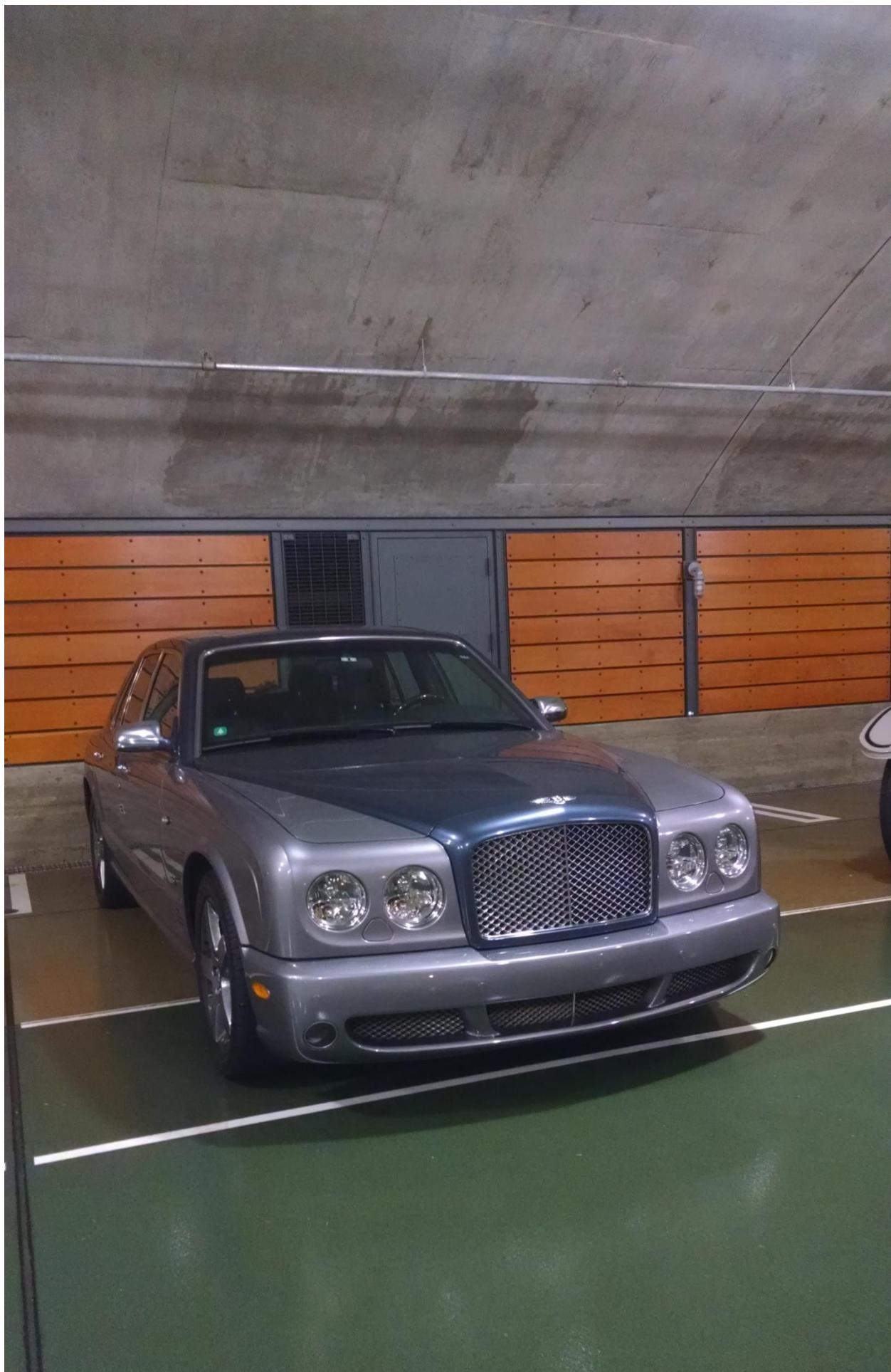












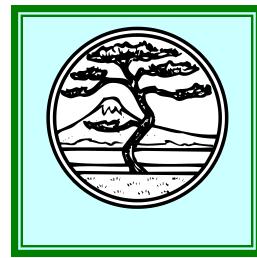


高級車ロルスロイス 2 台にジャガーの E タイプ・スポーツカー、豪邸のご主人の物です。

此処はアンダグランド（地下）のテニスコート兼バスケットコート、催し物が有る時は駐車場に成りますが、スタッド・タイヤー（スパイク付きタイヤー）は床を傷めますから此処には駐車禁止です。

Puget sound Dinner at The Tea House

Sukiya Zukuri 数寄屋造り



<Appetizer> <前 菜>

Biwa Tamago 枇杷玉子

(Fruits called Loquat)

Salmon Oyakoaye 鮭親子和え、

Origami 折り紙

Beef Yahatamaki 牛肉八幡巻、

Tanba Black Beans 丹波黒豆、

Eggplant Dengaku 茄子田楽、

Lotus root 紅白蓮根、

Quiel Egg Persimmon 柿玉子、

Chicken Swirl 鶏肉鳴戸巻揚げ、

Fried Scallop 貝柱カツレツ、 **Soybeans Edamame** 枝豆



< Miso Soup > < 味噌汁 >

Tofu 豆腐、 **Bean curd**

揚げ豆腐

Green onion 青葱



<Sunomono><Salad dish>

<酢の物>

Cucumber 打ち胡瓜、

Lemon レモン

Shrimp 剥き海老、

Seaweed 若芽

Vinegar Dressing 土佐酢



Puget sound Dinner at The Tea House

Sukiya Zukuri 数寄屋造り



< Sushi Platter ><寿司>

Tuna 鮪、**Salmon** サーモン

Seared Scallop 貝柱

Red Snapper 和泉鯛、

Prawn 海老、

Wasabi 山葵、**Ginger** ガリ

California Roll カルiforniア巻、

Shrimp Roll 春駒巻



<Steamed dish><蒸し物>

Salmon Kenchin Mushi

Stuffed with Tofu, Gobo,

Carrot, Shiitake, konnyaku.

* 3kind of saucepurple potato,

kabocha, green pea

* * with pure gold flake * *



<Labster Isobeage>

<ラブスター・磯辺揚げ>

Deep fried Lobster with 5 kind
of mushroom

King Trumpet mushroom,

Bottun mushroom,

Portobello mushroom

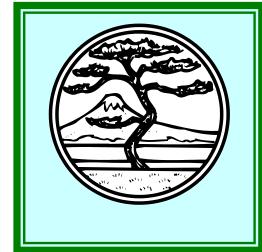
Enoki mushroom

Shiitake mushroom



Puget sound Dinner at The Tea House

Sukiya Zukuri 数寄屋造り



<Yakimono><焼き物>

Wild Pacific Cod Panko

Fried

<BAR-B-Q>

<バーベキュー>

Chicken ginger Kuwayaki



<Dessert><デザート>

Match Castella

and

Fresh Strawberry



Provide by Washoku Satsuma (206) 795-6248

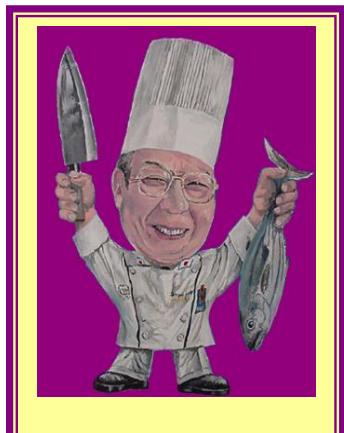
“Chef Tak” Suetsugu

E-mail: minae5151@gmail.com

Certified Japanese Master Chef

The American Academy of Chef

Japanese Cuisine Good Will Ambassador



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

****此のアバコ（日本名よこわ）の卸し方は農林水産省へ
ノリポート和食親善大使活動の足跡<其の六>にも御座います。



アバコー Albacore (日本名・よこわ) は写真上で小生の右隣りエクス (Xavier Buck) の叔父さんがオレゴン州とワシントン州境で漁師をしているので陸路 500 キロ以上を掛けて送って来た物を教材とした。この生徒は僅か 17 歳にして高校を特待生として卒業して此処に来たので有るが、目先が効いて、気持ちの良い子だが御喋りで、落ち着きが無いので、小生から何時も叱られている。仕事や日本語も良く覚えるが、俺は人より早く物覚えが良く、出来るのだ！！という態度が見え見えなので「エクス！！ビ・ハンブル (謙遜した言葉使いと、態度を同僚に仕え！！)」さもなくば俺のクラスに来るな！！と言われているが、嫌な顔もせず小生に就いてくる。料理人向きな根性が有り、朝早い授業でも必ず 15 ぶん前に来ている。











鰓と内臓を出したら、後は生徒達が教本通り 3 枚卸しに掛かる。





何時も生徒達に厳しいミス・トリサ **Miss Theresa** 教授（ピンク色のシェフ・コート着用）は客員教授の小生を引き立てて数々の便宜を生徒図って戴いて居る。

彼女のペーストリーと料理の味は、小生や美苗やアナを満足させるに足りる技量を持って居る、アメリカ人でありながら、味を押さえた味覚には何時も感心する。







料理科のミス・トリサ教授は一生懸命スマートホンで動画撮影！！









アルバコーを炙って冷水に浸して“たたき”でポン酢で食べさせる。





炙ったアバコーを氷水に浸ける。中骨に付着した身はスプンで掬い取り、寿司の巻物や、刻み葱を加えて、刺身の小鉢にして食べさせる。





新入生の此の生徒は怖気図進んで魚卸の体験をする。





元々身の柔らかいアバコである、クチュグチュに崩れるが、其処は寿司の巻物用にするので、生徒の好きな様に卸させる。





皮のひき方、みんな度胸良くやる！！







Albacore の卸した後は刺身と握り寿司の勉強だ！！忘れて成らぬのは桂剥き！！難しいぞ！！







大根の桂剥きは和食の基本で毎日練習して榎はケンとも言い切たら、冷水にさらし、笊に上げる、暖かい手で触る事は出来ない、「此を見て見よ、1本1本光輝いているだろう、そして食べるとシャキシャキとして食感が良いだろう」「日本料理は全てこの様に精神を入魂することが大切なのだよ」先月教えた擂り鉢とすりこ木で胡麻の当たり方、もエネルギーを混入するから旨味や香りが有るんだ！！木の芽田楽の法蓮草の青寄せ田楽味噌全て擂り鉢、擂粉木を基本とする、裏漉しの掛け方、面倒くさい仕事の積み重ねが美味しい日本料理を創り出す事に成る！！







学生達の好きな寿司など皆一生懸命で作る。





六期生生徒名

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

小生の和食特別クラスは朝夕 2 回 6 週間交代で日替わり弁当と合間に日本料理の技術を習得するのです。只今は第六期生で続けてクラス取りたい者は学校から許可を得て何回でも研修を受けさらに技術向上を図る、クラス全体的な授業は 1 週間に 2 回程度で、今日の様な特別授業にはクラスの約半数の生徒が集まる。後の半数はメイン・キッチンで全校生徒約 250 人～ 280 人の食事を作って居る。全寮制であるから厳しい制約が有る。



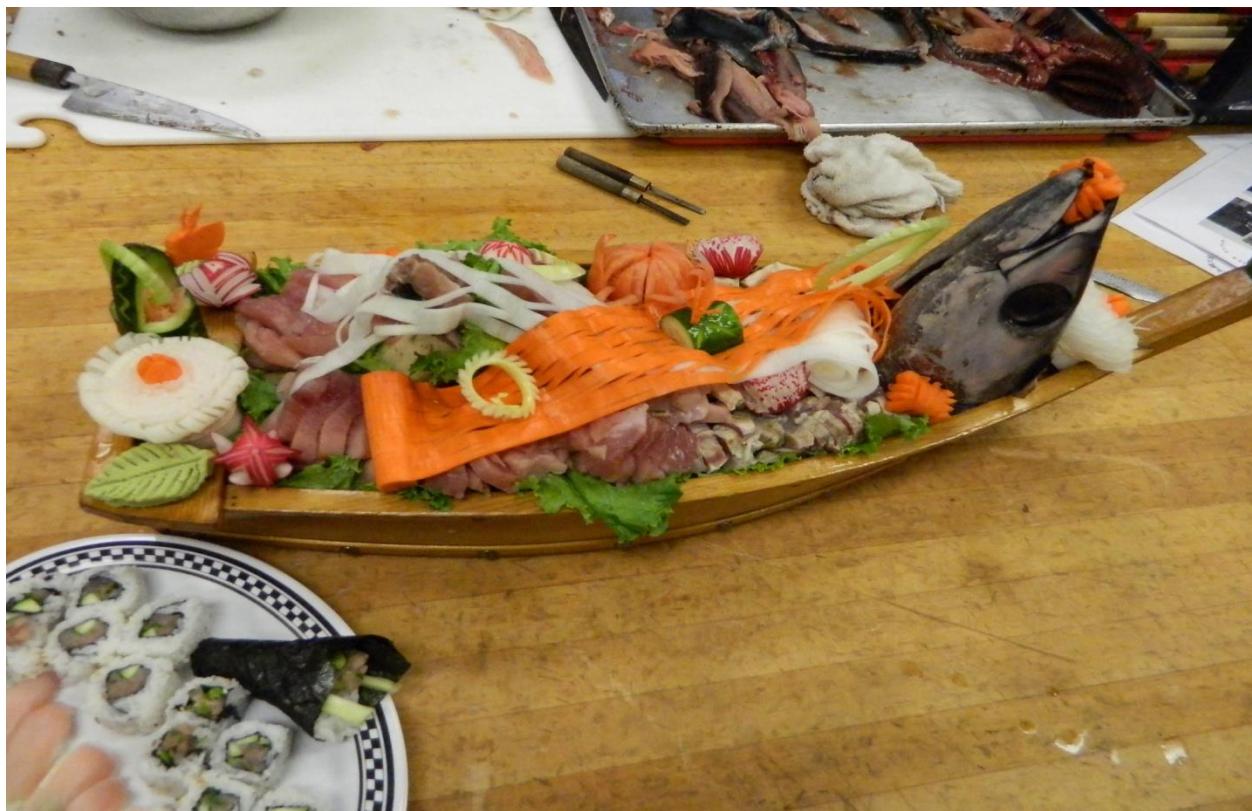
アバロー（日本名・よこわ）の姿造り？船盛にして、刺身は身が崩れていってボロ隠しに網大根や網人参を被せてラデッシュやセロリの唐草、蟹人参を盛り込むと一応様に成る。

手巻寿司や握り、裏巻寿司と結構楽しんで自主製作が出来上がって生徒は携帯電話で自慢げに撮り、後は試食を楽しむ。結構品数も出来上がった。

小生の一番弟子（20歳）のハービン（**Harben Mengesha**）はボイスカウトのキャンプでの食事を作る為に数週間学校から派遣されていて、此のときは特別授業に参加できずに非常に残念がっていた。

彼は既に卒業資格が有るのだが、特別に連邦政府から此の学校に留まり小生の下で和食を学び毎日の授業の手助けをしている、学校からの信頼性もあり、特待生で素直で気性も良く後輩の面倒見も良い！！







当日参加の生徒達と記念撮影、アバコー Albacore(日本名・よこわ) は写真右から 4 人目のエクス **Xavier Buck** の叔父さんがオレゴン州とワシントン州境で漁師をしているので陸路 500 キロ以上を掛けて送って来た物を教材とした。

全寮制で寝食を共にする生徒達は非常に仲が良く、助け合いで、仕事も教え合、理想の集合団体です。

小生は何時も「**Get unity 団結！！** ゲット・ユニティー」 「正直たれ」 「努力研鑽」 「時間厳守」を揚げて居る。

仕事も一緒に小生との合作で効率よく、見栄え良く、味良く、試食も食べろ食べろ！！本物の味を味わいなさい、たまにシアトルへ出て行くときは、ホテルやレストランに連れて行くと大喜びの生徒達で、日本食のマナーも同時に教えて居る。砂漠の中の学校だが、向学心は付けさせて上げたい。

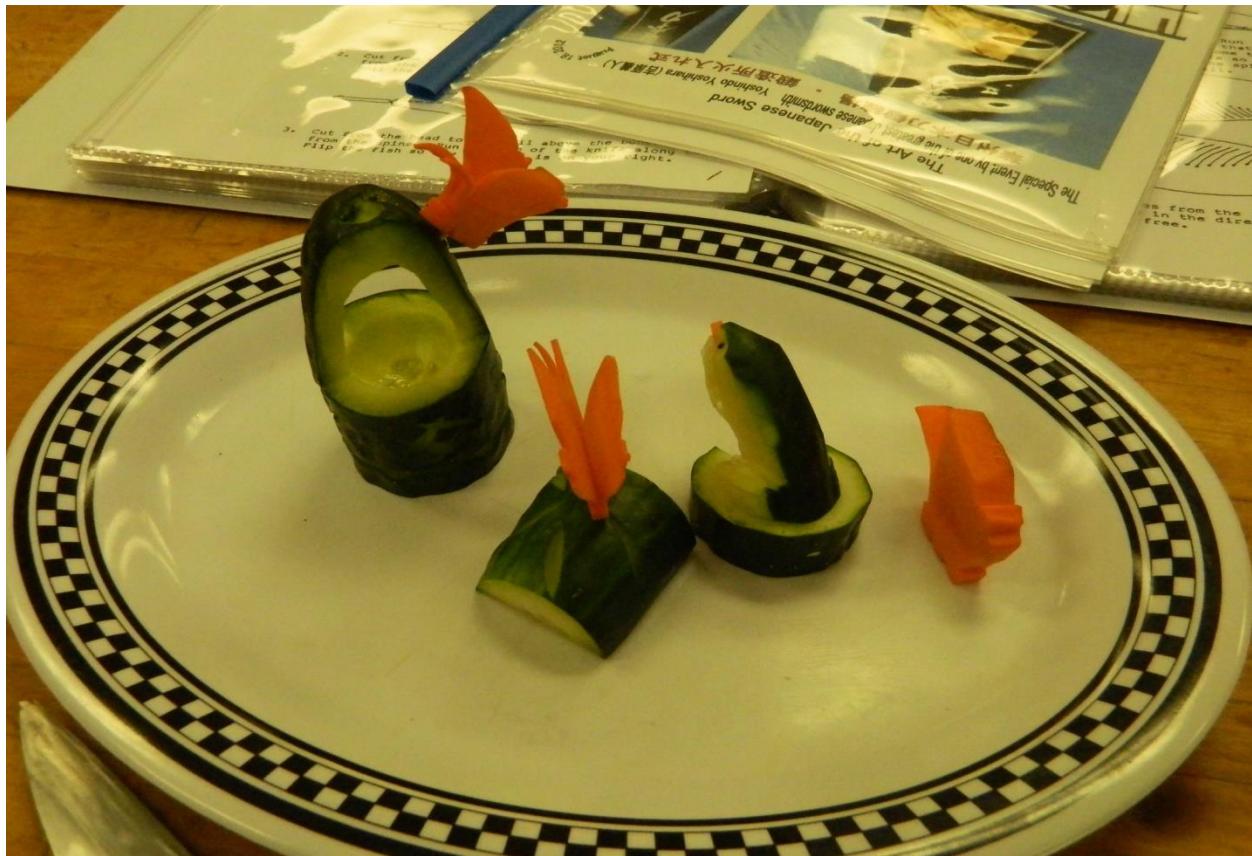






胡瓜の桶に蝶々がとまっている物を観察する生徒。





授業が終わってもガーニッシュ（野菜の飾りつけ・剥き物）に没頭する生徒達。

人参や胡瓜の切れ端でもゴミ箱に棄てづに何かを作る工夫をする事、人参を咀嚼する前に何が出来るのか考えてみよう。「胡瓜をキュリとして見ないで、人参を人参と観ない感覚を身に付けよう」昔先輩たちから、「剥き物で、小手先のごまかし仕事をするな！！料理の切る、べる、煮る、焼き、揚げる、蒸す、漬け込む等の基礎をしっかり身に付けよ！！」とお叱りを受けた事が有る。本当に其の通りであって先輩方に今でも感謝している、人より不器用な小生は生意氣にもその後其、両方を成立する様に日夜努力した。

今に成り教える立場に成り、時と場合によって料理の引き立て役に使えば、剥き物を覚えていても、損には成らない。パーティーの時など、特に西洋料理等のバフェー（バイキング料理）の時などにお皿の片隅やケーキに応用したり、センターピースに使う事を勧めている、料理に対する感性を高

める一助に成れば其れで良い！！と言う様に成ったが不器用な小生は未だに不器用で其の作品には未だ満足には程遠い。

Albacore

Albacore

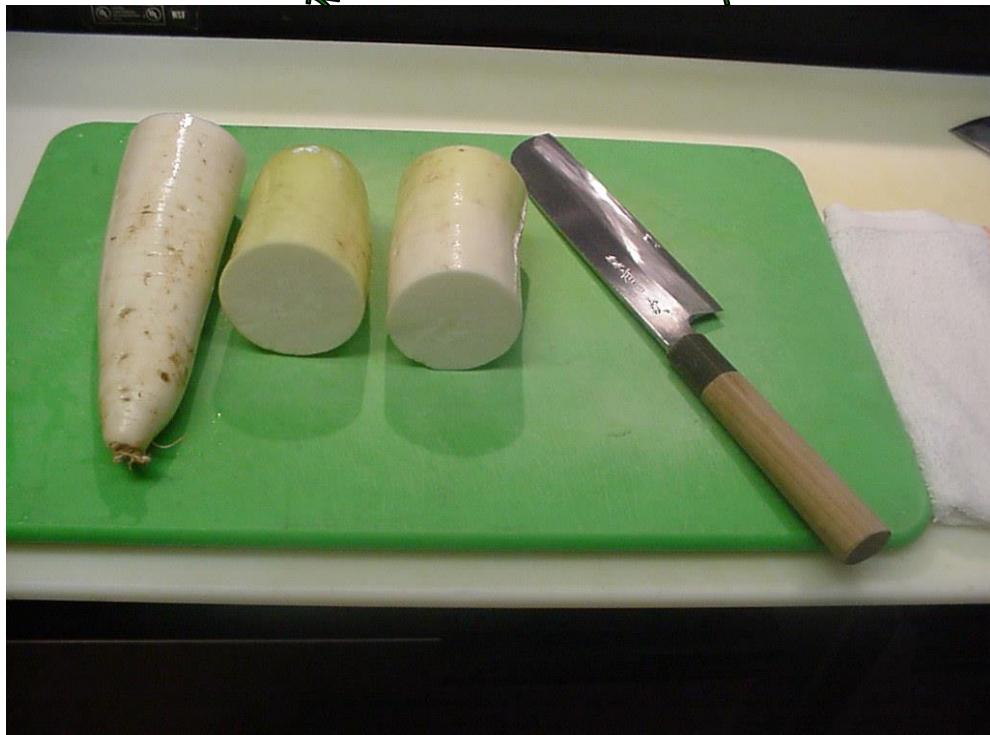


The albacore (*Thunnus alalunga*), known also as the longfin tuna, is a species of tuna of the order Perciformes. It is found in temperate and tropical waters across the globe in the epipelagic and mesopelagic zones. There are six distinct stocks known globally in the Atlantic, Pacific, and Indian oceans,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

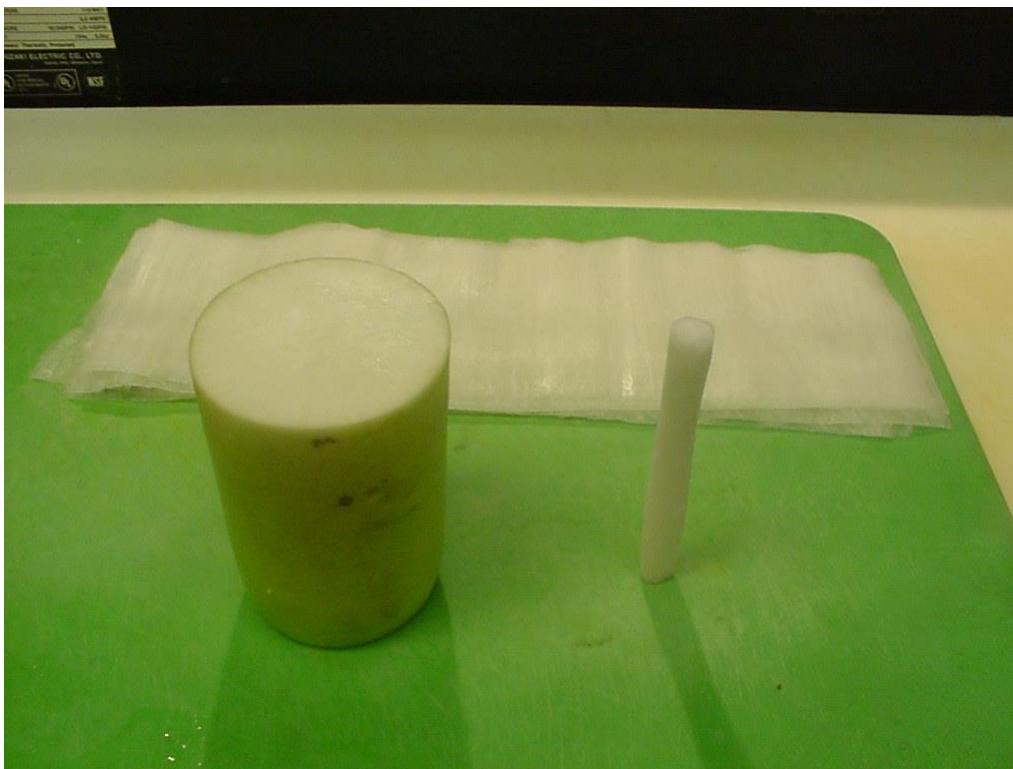
桂剥き かつらむき カツラムキ



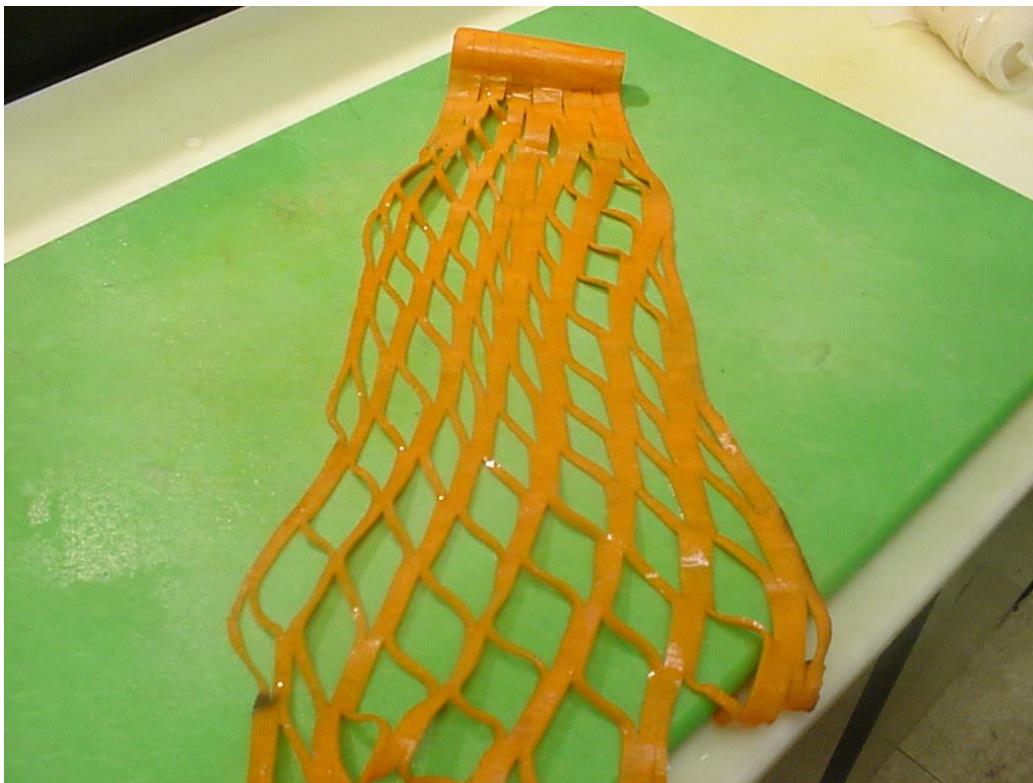
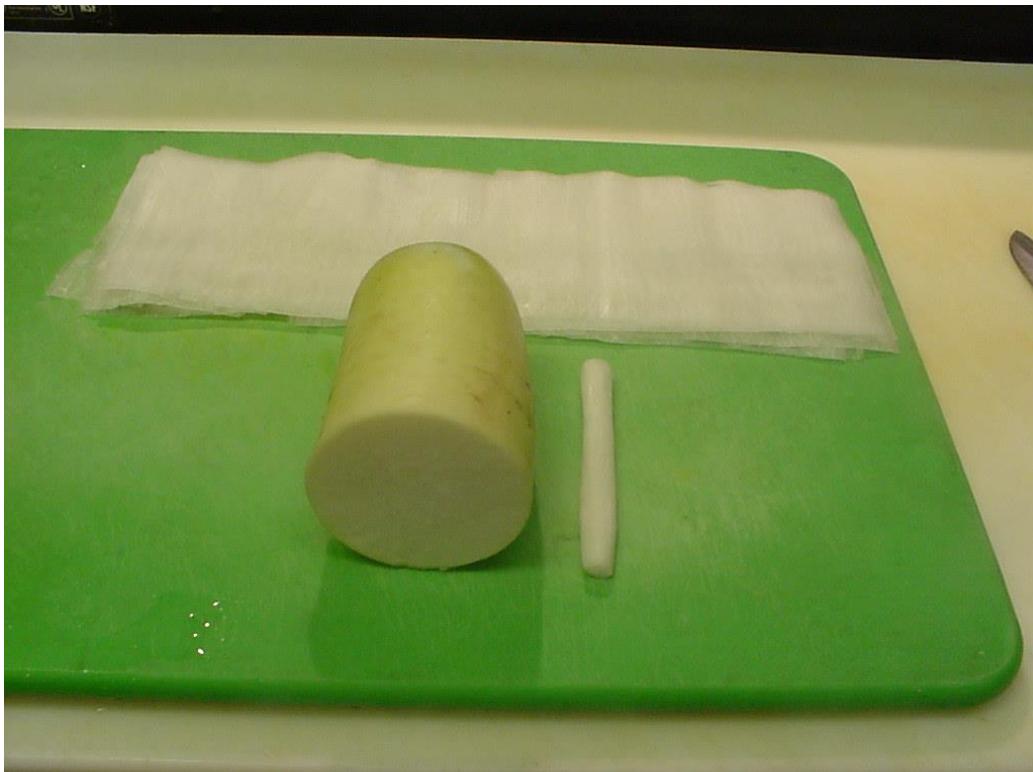
桂剥き かつらむき カツラムキ



桂剥き かつらむき カシラムキ

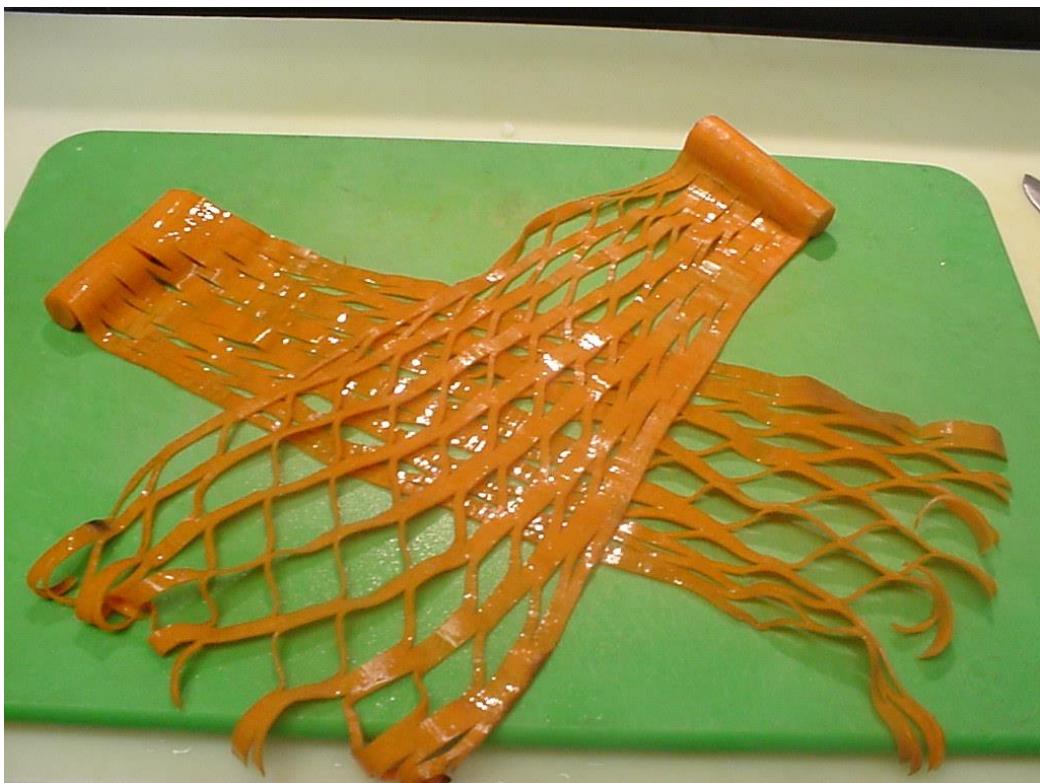


桂剥き かつらむけ カシラムキ



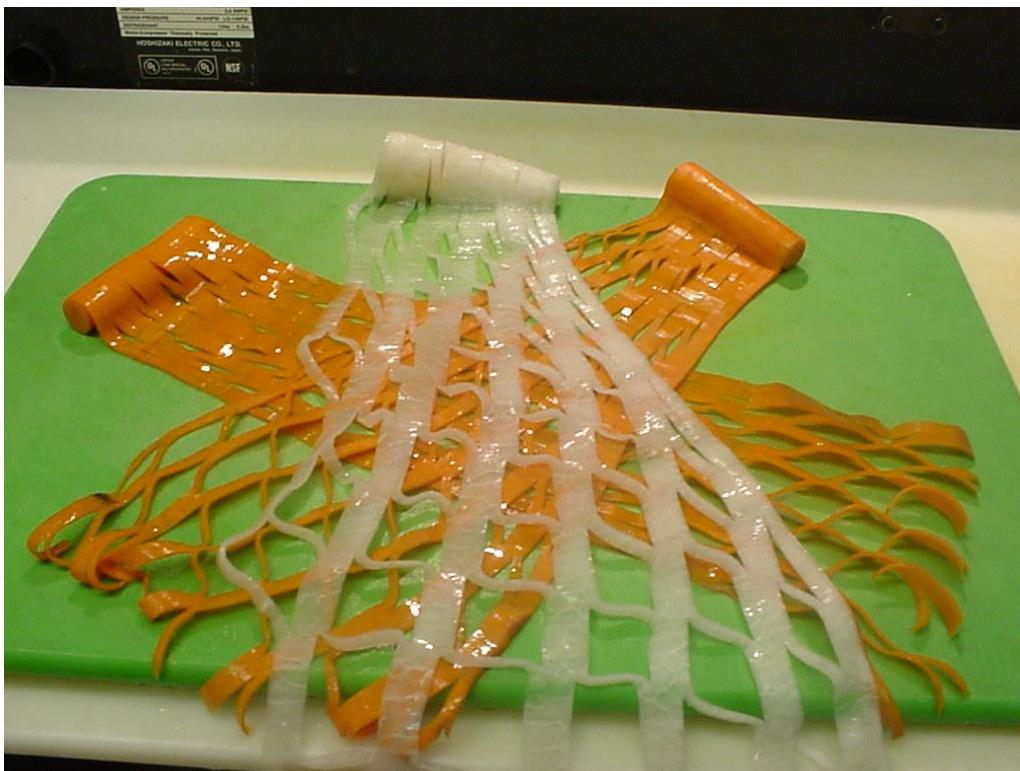
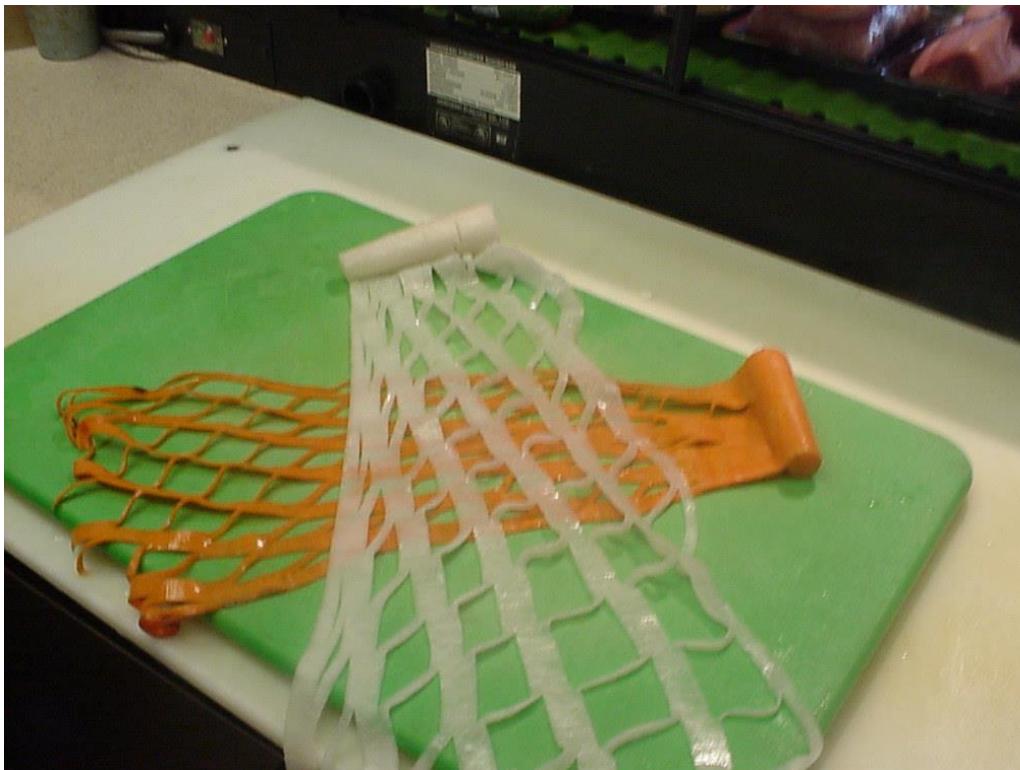
桂剥き応用編

網人參 & 網大根



桂剥き応用編

網人參 & 網大根



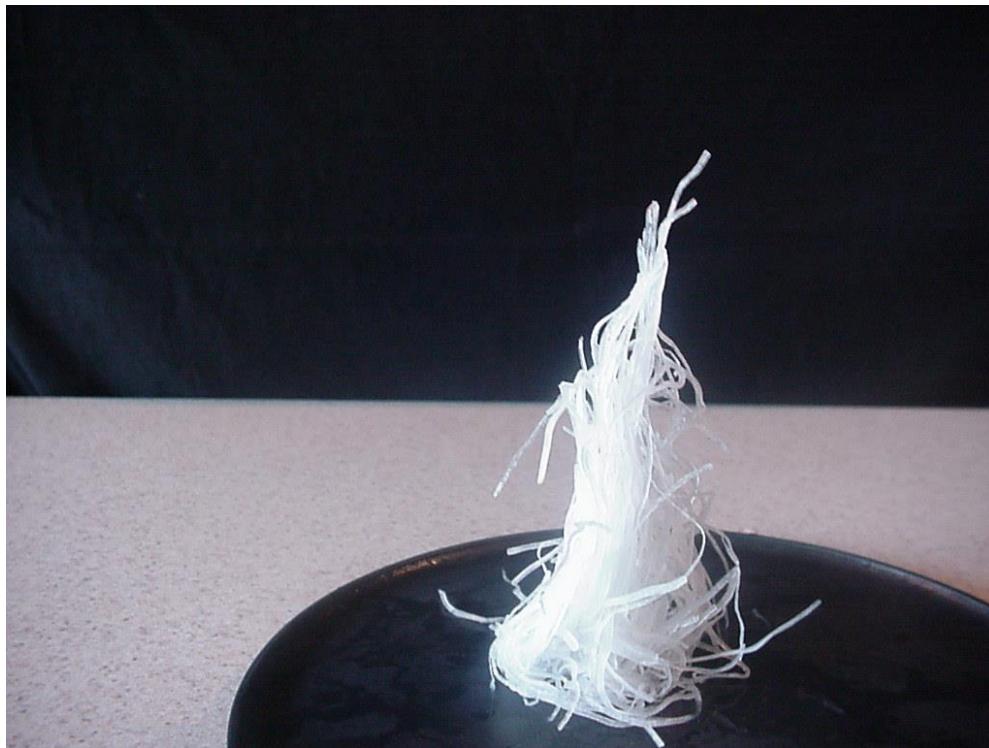
桂剥き応用編

んけん(梗)
女



桂剥き応用編

けん(梗)
かん



大根のケン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!!)





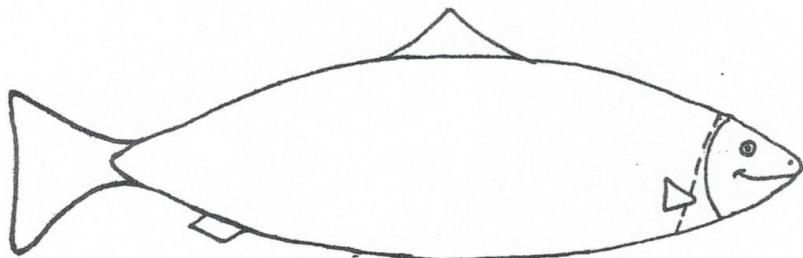


Satsuma Japanese Cooking School

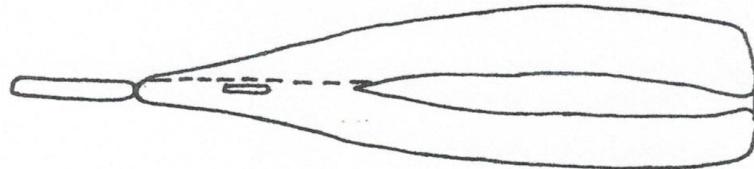
Cleaning the fish

1. Scale the fish.
2. Slice up the gill opening and free the gills.
3. Cut down the belly from the gills down to the rectum.
4. Grab the gills and pull towards the tail. The guts are attached to the gills so everything will pull out in one motion.
5. Scrape the blood away from the spine.
6. Rinse the fish clean.

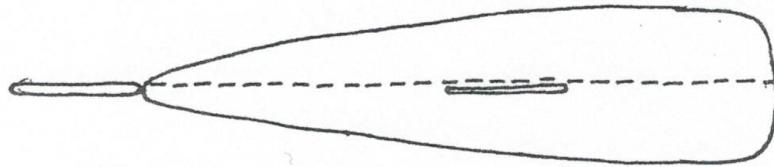
Sanmai Oroshi



1. Cut off the head and the front fins. Roll the fish so the belly cavity is facing you.



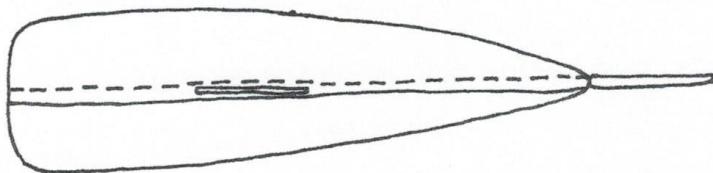
2. Cut from the rectum to the tail above the bones that extend from the spine. Run the tip of the knife along the side. Roll the fish over so the top is facing you.



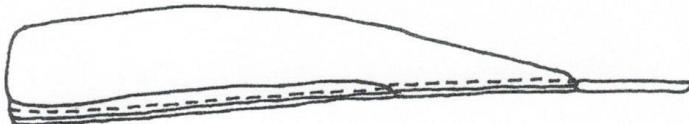
3. Cut from the head to the tail above the bones that extend from the spine. Run the tip of the knife along the side. Flip the fish so now the tail is on your right.



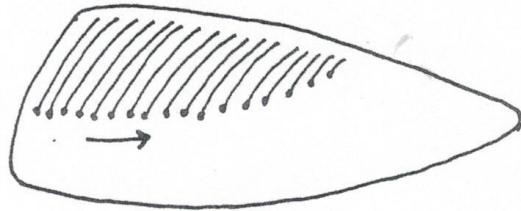
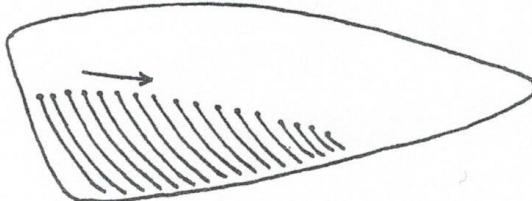
Satsuma Japanese Cooking School



4. Cut from the tail to the head above the bones that extend from the spine. Cut through the ribs when you come to them. After you have finished this cut flip the knife so the blade faces right and cut the fillet free from the spine. This cut is from just beyond the ribs to the tail. Roll the fish over so the belly faces you and the meat is up.



5. Cut from the tail to the head. Run the tip of the knife along the spine above the bones that extend from the spine. Cut through the ribs when you come to them. After you have finished this cut flip the knife so the blade faces right and cut the fillet free from the spine. This cut is from just beyond the ribs to the tail.

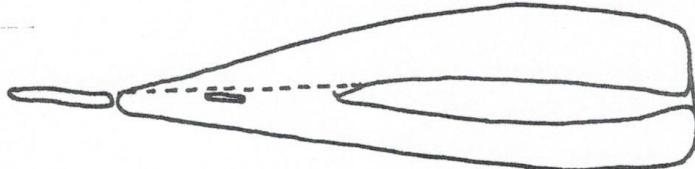


6. Scoop up the rib bones from the fillets. Draw the knife across the tip of the bones in the direction of the arrow. Continue until the bones are free.

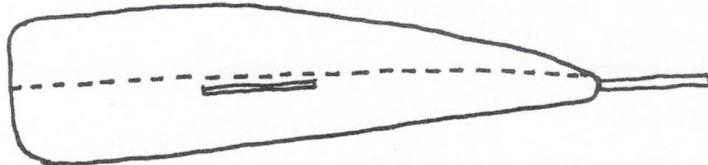


Satsuma Japanese Cooking School

Nimai Oroshi

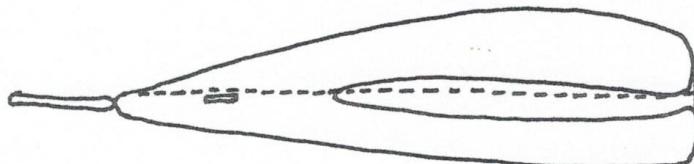


1. Lay the fish down with the belly toward you and the tail to the right. Cut from the rectum to the tail above the bones that extend from the spine. Run the tip of the knife along the spine. Roll the fish so the top is toward you and the tail is on the left.

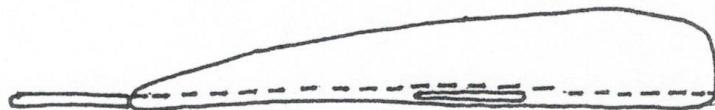


2. Cut from the tail to the head above the bones that extend from the spine. Run the tip of the knife along the spine. Cut through the ribs when you come to them. Flip the blade of the knife and cut from just beyond the ribs to the tail freeing the fillet.

Daimyo Oroshi



1. Starting at the head saw your way down to the tail. Roll the fish over so the top is towards you.

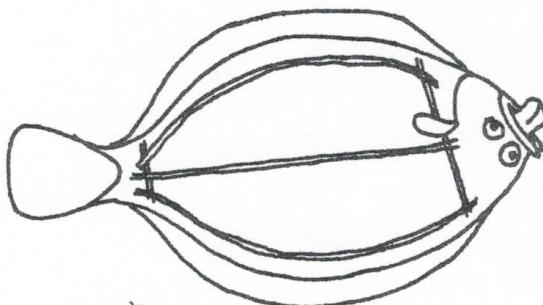


2. Do it again. Start at the head and saw down towards the tail.

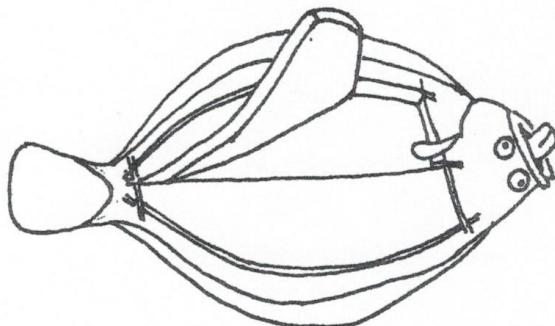


Satsuma Japanese Cooking School

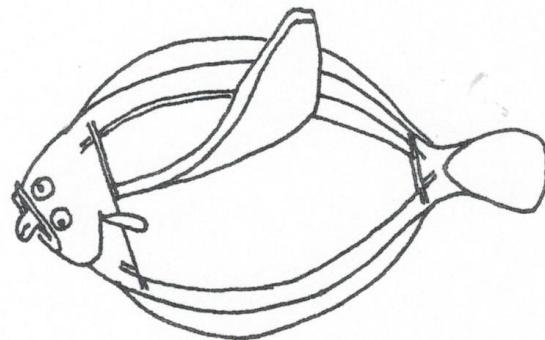
Gomai Oroshi



1. Make a straight cut behind the gills and then across the tail. Make another cut down the middle along the spine and then around the sides.



2. Start scooping up the meat with your knife. Starting at the middle behind the gills lift up the meat, lay your knife down on the bones underneath and slice towards the tail. Continue slicing until all the meat is lifted out. Flip the fish so the tail is on the right.



3. Start scooping out the second fillet. Starting by the tail lay the blade of the knife down on the bones and slice towards the head. Lift the meat out of the way and continue slicing. For the third and fourth fillets repeat these procedures on the other side of the fish.

