

# すしについて

# About sushi

Mana Nakazawa

じこしょうかい

# 自己紹介

## Self-introduction

なまえ: なかざわ まな

name: Mana Nakazawa

ねんれい: 17さい

age: 17 years old



すしのはじまり

The beginning of sushi

# すしのはじまり

すしのはじまりは？

⇒じつはにほんではない！

とうなんアジアでうまれたといわれている。

こめとさかなをいっしょにつけ、こめのはっこうをり  
ようにさかなをほぞんした。

そのぎじゅつが、とうなんアジアからちゅうごく、そしてにほんにつたわったとされている。

Sushi was not born in Japan !

It is said that it was born among the people in Southeast Asia.

Rice and fish were put in and pickled, and the fish was preserved using the fermentation of rice.

The technology is said to have passed from Southeast Asia to China and to Japan.

But there are various theories!

# えどじだい にぎりずし 江戸時代 握り寿司に

えどじだいのおわりにえどで、やたいが、はやっていた。そこで「にぎりずし」がうまれた。

At the end of the Edo period, food stalls were popular in Edo. At that time, "nigiri sushi" was born.



# にほん すし 日本の寿司 General Japanese sushi

①こめにさとう・すをいれてまぜる。

Mix sugar and vinegar with rice.

②すきなさかなをのせて、かたちをととのえる。

Put your favorite fish on it and shape it.



# こんなすしもあるよ！



かきのはずしとよばれるすしもある！

There is also sushi called Kaki no Ha Sushi!

これは、なら(とちのなまえ)のめいぶつ

This sushi is a specialty of Nara (Land name).

Wrap sushi in leaves



すしをつくってみよう！  
Let's make sushi!



ざいりょう: インディカまい・やいたベーコン・かにかま・ツナかん・マヨネーズ・し  
お・コーンかん・にく・エビ

material: indica rice・baked bacon・artificial crab・Tuna can・  
Mayonnaise・salt・Corn can・meat・shrimp

# にぎりずしの つくりかた

1.インディカまいをたく

cook Indica rice.



2. インディカまいにさとうと、すをい  
れて、まぜる。

Add sugar and vinegar to the  
indica rice and mix.



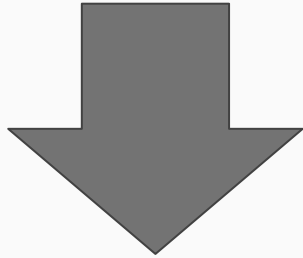
3. インディカまいをひとにぎりつか  
んで、かたちをととのえる

Grab the indica rice and shape  
it.



4.好きなものをのせてかたちをととのえたらかんせい！

Put whatever you like on it and shape it!



Complete ✨ ✨ ✨



# ぐんかん つくりかた

1. たいたインディカまいのかたち  
をととのえる。

1. Shape the cooked indica  
rice.



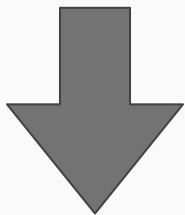
2.のりをまく。

Roll the Grilled seaweed



3.すきなぐざいを、のせて  
かんせい！

Put your favorite ingredients !



finish ✨ ✨ ✨





すしのぐざいはなんでもいい！

たとえば...おにく、たまごなど

Any sushi ingredients are ok!

すしは、なまのさかなが  
きらいなひとも、  
てがるにあんしんして  
たのしめる！

Even people who are not good at  
raw fish can enjoy sushi with  
easy !

ありがとうございました！