



一般社団法人
全国料理学校協会

～創立70周年記念イベント～

“大切なつなぎたい地域の家庭料理”

心温まる“家庭料理”について

楽しく学んで美味しく食べてみんなで伝承！

創立70年という節目に、今一度、“家庭料理”“郷土料理”“地域の食”に目を向け、伝承していきたいと考え、楽しみながら伝承していくという想いを込め、昨年10~12月、全国7か所にて、「～創立70周年記念企画～ “大切なつなぎたい地域色を活かした家庭料理”全国調理体験リレーイベント」を実施してまいりました(7か所のイベントについては、こちら [秋田](#) [沖縄](#) [茨城](#) [大阪](#) [静岡](#) [富山](#) [香川](#))。

今回は、その集大成として、家庭料理を楽しく学んで美味しく食べるイベントを開催！

| | |
|-----|---|
| ☆日時 | 3月8日(日)13:00~16:00 (受付12:00~) |
| ☆場所 | 服部栄養専門学校（東京都渋谷区千駄ヶ谷5-25-4） https://www.hattori.ac.jp/access/ |
| ☆募集 | <p><u>定員100名</u> 親子も大人のみの方もみんな大歓迎！</p> <p>★参加費無料 ★調味料など、うれしいお土産付き！！</p> <p>(定員になり次第締め切ります)</p> |
| ☆内容 | <p>第1部；“食のあれこれ”お楽しみスタンプラリー</p> <p>第2部；“大切なつなぎたい家庭料理”講話</p> <ul style="list-style-type: none">* 大切につなぎたい家庭料理についての想い* 全国7か所で実施した調理体験リレーイベントの報告 <p>地域の特色を活かした家庭料理モンストレーション&試食</p> <ul style="list-style-type: none">* 和の心「だし」* 家庭料理の大定番「肉じゃが」* 東西の違い「玉子焼き」* 7か所実施した家庭料理から 沖縄「にんじんしりしり」、富山「とろろ昆布のおむすび」* 講師=服部栄養専門学校日本料理主席教授 西澤辰男先生 |

| | |
|-------|--|
| ☆その他 | <p>※親子さまでご参加の場合、3時間のイベントになりますので、お子さまのご年齢は5歳以上とさせていただきます。</p> <p>※ご参加についてご不明な点がございましたら、お問い合わせください。 メール higashi@tourneyokyo.jp</p> <p>※協会のサイトやInstagram用に写真撮影をいたします。</p> <p>※メディア取材の可能性もございます。</p> <p>※SNS等に掲出していただく場合は、他のご参加者さまにご配慮お願ひいたします。</p> <p>※当日の料理には、小麦、卵、牛肉・豚肉、大豆が含まれます。代替特別メニューのご用意はございません。</p> |
| ☆お申込み | <p>下記サイトまたはQRコードよりお申込みください。</p> <p>https://forms.gle/mTJdwAYApqxQWTTk8</p>  <p>(定員になり次第締め切ります)</p> |

♪私たちの想い～

国民の健康、料理教育の発展を主たる目的に昭和30年に創立以来、一貫して、「家庭料理の普及」を第一目的に歩んで参りました。現在、全国250校の加盟校と共に「食育と家庭料理は料理学校から」という信念のもと、「家庭料理の普及」、更に、「自炊力」「共食=家族のだんらん」「食の大切さ」の意識向上に努めております。

ユネスコ無形文化遺産に登録された「和食」は、懐石料理ではなく、私たちが日々食す“家庭料理”こそがその根幹ともいえます。そして、コロナ禍を経て、家庭料理の価値が見直されています。

ただ、残念ながら、“家庭料理”“郷土料理”“地域の食”的伝承が今のままでは危ぶまれていることも事実です。

創立70年という節目に、今一度、“家庭料理”“郷土料理”“地域の食”に目を向け、伝承していきたいと考え、この度、楽しみながら伝承していくという想いを込め、イベントを企画いたしました。

一般社団法人 全国料理学校協会

協会サイト <https://zenryoukyou.com/> Instagram ユーザーネーム zenryoukyou