# 一般社団法人 全国料理学校協会



### ~ 創立 70 周年記念企画 ~

# "大切につなぎたい地域色を活かした家庭料理"

## 全国家庭料理体験リレーイベント

全国リレーは秋田県「Natural Kitchen アンジェリカ」からスタート!

第1弾 《秋田県開催》 10月13日(祝)



楽しく作って 美味しく食べて みんなで伝承!

秋田県秋田市「Natural Kitchen アンジェリカ」にて

講師 ; 清水川 綾 先生(「Natural Kitchen アンジェリカ」主宰)



今回は、6組 14名の親子さまにご参加いただきました。

冒頭、今回の主旨、"楽しみながら大切につなぎたい"という、協会の想いをご

説明させていただきました!

そして、いよいよ本編スタート!

清水川綾先生による、秋田の郷土料理「だまこ鍋」(きりたんぽとだまこの違い)、「いぶりがっこ」や「どんぶり」についてのご説明、作り方の説明のあと、



手を洗って実習スタート!

メニューは、「イタリアンだまこ鍋」「とんぶりとキノコのポン酢和え」「枝豆プリン」の 3 品。

♪ <mark>イタリアンだまこ鍋</mark> = 「だまこ汁」は家庭で炊いたご飯を団子状に丸めて作るため、きりたんぽよりも親しみがある郷土料理。身近なおうちごはんとして活用していただきたいので、今回は子供たちも大好きなトマト味に!

♪ <mark>とんぶりとキノコのポン酢和え</mark> = 秋田県特産品【とんぶり】。食べ方がマンネリしがち、、、秋の味覚のキノコを一緒に食べやすく作りやすい一品に仕上げました!

♪<mark>枝豆プリン</mark>(写真右) = 秋田県産の枝豆は秋が最も美味しい季節。優しい豆乳味のプリンで優しいうま味を お楽しみください!

#### 温かいごはんを、みんなで、交代で麺棒でついて







丸めて、ホットプレートでコロコロしながらこんがり焼いて







お子さんにも食べやすいようにトマト味にアレンジした鍋に IN



煮込んでいる間にサラダ作り!

みんな本当に楽しそうに、そして一生懸命に作ってくれていました! 完成したお料理をみんなで楽しく試食!

#### ♪ご参加の皆さまのご感想

- ・ 楽しかった
- ・ だまこは、今は買ってきてしまうことが多いけど、やっぱり手作りの方がふわふわしていて美味しい
- ・ 普段、あまり食べない子どもが今日はおかわりをしていてビックリした
- とんぶりを初めて見た
- ・ 他のご家族と一緒に作るという体験も楽しかった
- ・ 子ども達とまた作りたい
- ・ 先生の味付けがどれも優しくてとても美味しくて、お料理教室に通いたくなった

などなど、嬉しいご感想をいただきました!



ご参加の皆さまには、当協会賛助会員のお土産をプレゼント!

- ・宝酒造㈱、「タカラ本みりん」
- ・ハウス食品㈱「こくまろキーマンカレー」「フルーチェ」「カレーパートナ
- ーシリーズ(ラッシー)(ガーリックライス)」
- ・ポッカサッポロフード&ビバレッジ㈱「ポッカレモン有機 100」

皆さま、とっても喜んでくださいました!

ご協賛くださった各社さま、誠にありがとうございます。

全料協「創立 70 周年記念誌」もプレゼント!



また、当日は、「読売新聞」秋田支局の方が取材に来てくださいました!

今回の企画は、「全国リレー形式」で実施していくという ご説明をしたところ、次回の沖縄のお料理名を見て、 「これなんだろう~?」などとおっしゃっていて、全国組 織ならではの企画として、地方色を出すリレー形式の面 白さも感じました!

	日程	場所	メニュー
10	0/13(祝)	秋田県/	イタリアンだまこ鍋、とんぶりとキノコのポン酢和え
		Natural Kitchen アンジェリカ	枝豆プリン
10	0/25(土)	沖縄県/	人参シリシリー、プットゥルー、麩タシヤー 他
		オール電化体験施設カエルぴあ なは	
10	0/26(日)	茨城県/土浦料理教室	けんちん汁、鶏肉と栗の煮物、れんこんのサラダ 他
11	1/02(日)	大阪府/舟島料理教室	せんば汁、かやくごはん、串カツ
11	1/16(日)	静岡県/中遠調理師専門学校	落花生と芋の炊き込みご飯、ずいきの揚げびたし 他
11	1/29(土)	富山県/総合カレッジ SEO 富山校	とろろ昆布おむすび、あんばやし、いとこ煮 他

≪ 全国家庭料理体験リレー開催について ≫

今回の企画が、郷土料理や地元の食材を見直すきっかけになれば嬉しいです! そして、ぜひ、ご家庭でも、またみんなで楽しく作ってもらえたらいいなぁと思います。

皆さまの笑顔に私たちもほっこり!とてもHAPPYになりました。

ご参加くださいました皆様、ありがとうございました。

そして、清水川先生、お手伝いいただきました皆さま、ありがとうございました。

### 一般社団法人 全国料理学校協会

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