



一般社団法人
全国料理学校協会

開催レポート！

～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

全国リレーの第3弾は、黄門様の地・茨城県。美味しいものの宝庫の実力発揮！！

第3弾

《茨城県開催》

10月26日(日)



楽しく作って
美味しく食べて
みんなで伝承！

茨城県土浦市「土浦料理教室」にて

講師；久松輝子先生（「土浦料理教室」校長）



今回は、5組11名の親子の皆さまが
ご参加くださいました。

← ハロウィンをイメージして飾られた寄せ植えで
お出迎え！



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、そして全国リレーということで初回の秋田の郷土料理「きりたんぽ」と「だまこ」について、第2回の沖縄の琉球料理、特に「人参シリシリ」について、ご参加者の感想なども含めてご紹介いたしました！



そして、いよいよ本編。

久松輝子先生による、料理の特徴や作り方の説明！

メモを取りながら熱心に聞いてくださいました。



まずは、「けんちん汁」。

全国的によく作られるが、実は茨城の郷土料理でもある。お肉などが入らないのが特徴。



続いて、2品目。

あまり知られていないが、実は、栗の産地でもある茨城。

今回は、「利平栗(りへいぐり)」という品種を贅沢に使った
「栗と鶏肉の煮物」。



3品目は、茨城が名産地として全国的に有名な“れんこん”！

数あるれんこん料理の中で、先生が一番好きという、

ごまとマヨネーズを使った「れんこんのサラダ」！

なんと当日は、れんこん農家さんもご家族でご参加！

参加者の皆さんに、お土産のれんこんまでご提供くださいました。



そして4品目は「きんぴらごぼう」。

ごぼうと人参だけでなく、ここにも茨城のれんこんを入れて仕上げます。

みんな手を洗って実習スタート！

本日は、けんちん汁をみんなで作ります。

こども用包丁を使ってお野菜をカット。

こんにゃくはスプーンを使って、豆腐は手で…



普段から好きでお料理

をよく作っている子、あまりやったことがない子、さまざまでしたが、

みんなと～っても真剣に、楽しそうに調理してくれました！



↑ 「左手は猫の手」と教えてもらって…



だしをとった昆布とかつお節を使って“エコふりかけ”を追加！

主食のごはんは、当初は白いごはんの予定でしたが、

このふりかけを使ってみんなでおにぎり作り！

こういうエコ料理を急遽作れるのも家庭料理の良さですね！！

完成したお料理はみんなで楽しく試食！



↑ おにぎりをハート型にした子もっ♡

デザートには、久松先生特製の「栗のパウンドケーキ」をみんなでいただきました！

♪ご参加の皆さまのご感想

- ・ すごく楽しかった！
- ・ とても美味しかった！
- ・ 子どもと一緒に作れて楽しかった
- ・ 栗がほくほくしていて甘くて美味しかった
- ・ けんちん汁などの和食はあまり作らないので、とても楽しかった
- ・ ステキな体験をありがとうございました
- ・ 自分で作ってみると大変だったけど、すごくやりがいを感じた
- ・ 普段料理をあまりしないので、今回のような体験ができるとても楽しかった
- ・ 無料ではもったいなくらいたくさんサービスしていただいて、とても満足！

などなど、嬉しいご感想をいただきました！

ご参加の皆さんには、当協会賛助会員ご提供のお土産をプレゼント！

- ・味の素(株)「ほんだし」「丸鶏がらスープ」「固形コンソメ」
- ・宝酒造(株)、「タカラ本みりん」
- ・ハウス食品(株)「こくまろカレー(甘口)」「フルーチェ」「ローリエ」
- ・ヒガシマル醤油(株)「うすくちしょうゆ 2種」「牡蠣だし醤油」「牡蠣だしほん酢」「うどんスープ」「そばスープ」「カレーうどんスープ」

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！

« 全国家庭料理体験リレー開催について »

れんこんをよく召し上гарること、
「ツエッペリンカレー」が給食では人気、
などというお話を伺い、皆さまの茨城
グルメ愛を感じました！そして、秋田や
沖縄の郷土料理にも興味津々！
今回も、「全国リレー形式」として、
全国組織ならではの地方色を出す企画
の面白さを感じました！

日程	場所	メニュー
10/13(祝)	秋田県／ Natural Kitchen アンジェリカ	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
10/25(土)	沖縄県／ オール電化体験施設エルぴあなは	人参シリシリ、プットゥルー、麩タシヤー 他
10/26(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
11/02(日)	大阪府／舟島料理教室	せんば汁、かやくごはん、串カツ
11/16(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
11/29(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
12/13(土)	香川県／キッズ調理技術専門学校	オリーブ地鶏の照り焼き、まんばのけんちゃん 他

料理をあまりしないけど楽しかったという感想も聞かれて、嬉しくなりました。

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、そして料理が好きになってくれたら幸いです！

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しいなあと思います。

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、久松先生、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 <https://zenryoukyou.com/> Instagram ユーザーネーム zenryoukyou