



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

全国リレーのラストは、“うどん県”として知られる香川！！

第7弾

《香川県開催》

12月13日(土)



楽しく作って  
美味しく食べて  
みんなで伝承！

香川県高松市「キッズ調理技術専門学校」にて

講師；五反田雅史 先生（「キッズ調理技術専門学校」日本料理教授）



今回のご参加者は親子12組28名。

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弾の沖縄の琉球料理、特に「人参シリシリ」について、第3弾の茨城のれんこんや栗料理について、第4弾の大坂のせんば汁やかやくご飯について、第5弾の静岡・御前崎の生落花生について、第6弾のとろろ昆布やいとこ煮について、写真をお見せしながら、ご参加者の感想なども含めてご紹介いたしました！

他の地域の郷土料理のこともメモをとったり、興味津々！

いよいよ本編、五反田先生のデモンストレーション開始！

メモを取ったり、先生に質問に手を挙げたり頷いたり、、、

みんな真剣に先生のお話を聞き、そして、見てくればいました。



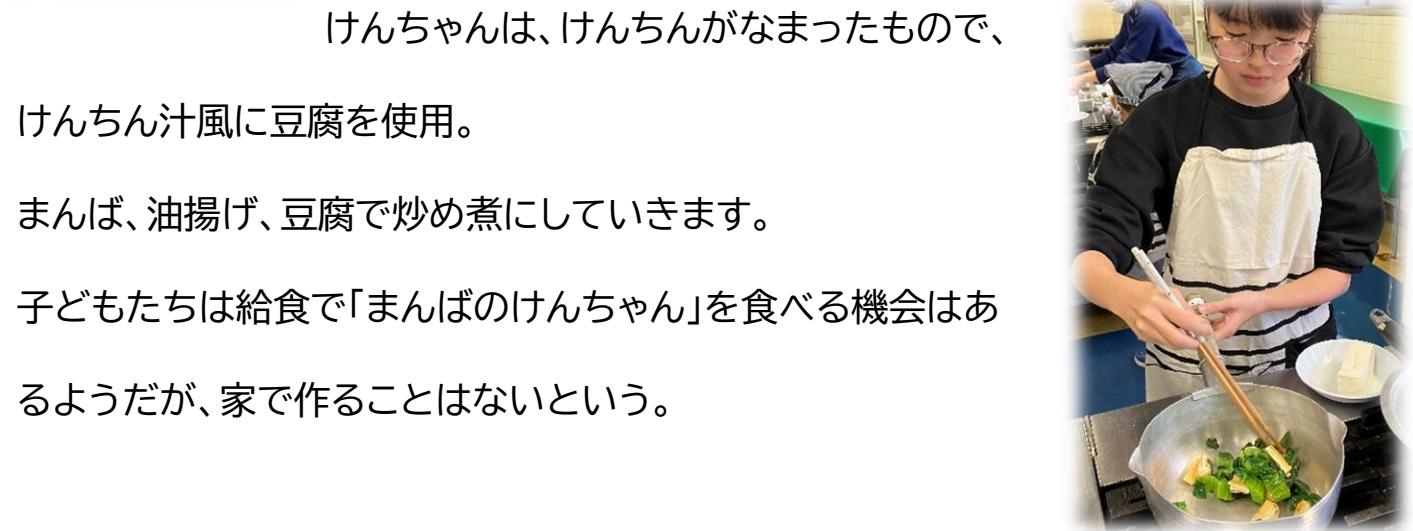


今日の注目食材は何といっても「まんば」！

まんばは、香川県で栽培される葉野菜で、この時期が旬。葉を外側から取っても次々と芽を吹くことから「まんば(万葉)」や「ひやつか(百貫)」とも呼ばれているという。



もともとはアクが強かったが、最近のものは品種改良されてあまりアクがない。そのため、大変だったアク抜き作業が不要！さっと下茹でするだけで調理できる！



けんちゃんは、けんちんがなまったくもので、

けんちん汁風に豆腐を使用。

まんば、油揚げ、豆腐で炒め煮にしていきます。

子どもたちは給食で「まんばのけんちゃん」を食べる機会はあるようだが、家で作ることはないという。

続いて、「オリーブ地鶏の照り焼き」。

鶏肉を切るのに最初は苦戦していましたが、

包丁を大きく動かして一生懸命切りました！



デモンストレーションで教わった危なくないふたの開け方をみんな実践！  
ていねいに油をふき取ったり、  
たれをスプーンで何度も何度も鶏肉

にかけたり、、、

そういうひと手間が大切なんですね！



自分たちで作ったお料理が完成！

調理実習の後は、みんなで試食！

自分で作るってこんなに美味しいくてこんなに美味しいんだね！

会話もはずみ、自然と笑顔になりました♪

♪ご参加の皆さまのご感想(主なもの)

- ・ 楽しかった！                   ・ 美味しかった！
- ・ 家でも作ってみたい。        ・ また参加したい。
- ・ 子どもとすてきな時間を過ごすことができた。
- ・ まんばのけんちゃんは初めて作ったが、思ったより簡単にできたのでまた作ってみようと思った。
- ・ まんばのけんちゃんは苦手だったが自分で作ってみると美味しかった。
- ・ 自分で作ると美味しいことが分かった。
- ・ おだしをちゃんととったふしめんがとても美味しかった。
- ・ 他県の郷土料理も知らないものばかりでとても面白かった。
- ・ 子どもと一緒に作る時間を大切に、改めて愛情を込めて作りたいと思った。
- ・ オリーブ地鶏がとても美味しかった。

などなど、嬉しいご感想をたくさんいただきました！

参加の皆さまには、

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」「コンソメ」
- ・宝酒造株「タカラ本みりん」
- ・ハウス食品株「バーモントカレー」「フルーチェ」「カレーパートナー」
- ・ヒガシマル醤油株「うすくちしょうゆ」「牡蠣だし醤油」

「うどんスープ」「カレーうどんスープ」「そばスープ」

皆さん、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！



香川の郷土料理はもちろん、他県の郷土料理にもとても興味を持っていました。郷土料理を作って食べて、伝えていく大切さ、そして、各地にいろいろな郷土料理があるという奥深さと楽しさ、今回も、「全国リレー形式」として、全國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！

#### « 全国家庭料理体験リレー開催について »

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カエルぴあ なは	人参シリシリー、プットウルー、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

特に今回は、“自分で作ると嫌いなものでも美味しく食べられちゃう！”そんな魔法にかかったお子さん続出！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、五反田先生、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。

全国 7 か所を巡ってきた全国家庭料理体験リレーイベントも今回で最終回！

多くの皆さまにご参加いただき、素晴らしい締めくくりとなりました！

## 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