



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

第 5 弾

《大阪府開催》

11 月 2 日(日)



楽しく作って

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、この度、楽しみながら伝承していくという想いを込め、「～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”全国調理体験リレーイベント」を企画いたしました。

第 5 弾は「食い倒れの街」＝大阪！

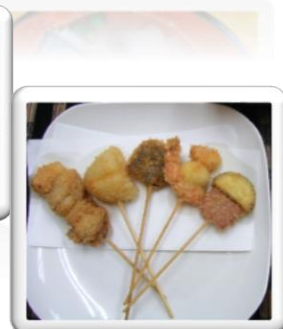
☆日時 11 月 2 日(日)10:00～14:00

☆場所 舟島料理教室

<http://www.funajima.jp/annai.html>

☆講師 中嶋睦子 先生(舟島料理教室 校長)

☆募集 12 名様



定員のため、〆切りました

たくさんのお申込み 誠にありがとうございました！

☆メニュー せんば汁、かやくごはん、串かつ

せんば汁(写真上)＝昔「商家の町」として繁栄した大阪。船場はその中心地として大いに賑わった。商家には地方から多くの丁稚が奉公しており、彼らの賄だったのが「船場汁」。賄ゆえ、高価な食材ではないが、日本ならではの「もったいない」精神、今のSDGs の考えの元にもなるような、残り物を有効に利用した代表的な献立。

かやくご飯(写真左下) = 大阪では炊き込みご飯のことを、「かやくご飯」という。かやくとは「加薬」の意味で、旬の野菜を加えて栄養価を高め、薬効を上げるところから命名。熱々はもちろん、冷めても美味しく、おかずがなくても充分満足できる一品！今回は教室オリジナルのエノキダケを使用したかやくご飯をご紹介します！

串かつ(写真右下) = 昭和初期、大阪の新世界の労働者向けに提供され、手軽に安価でお腹を満たせる庶民の味として広まった。元々は牛串のみだったが、次第に串揚げ全般を指すようになり、大阪を代表する名物料理に進化！

☆持ち物 エプロン、手拭きタオル、マスク、筆記用具

☆費用 無料（ただし、当日無断欠席の場合、材料費等いただくことがあります）

嬉しいお土産(調味料など)つき！！

☆お申込み 定員に達したため、お申込みを締め切らせていただきました。

♪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”の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、「～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」を企画いたしました。

♪全国家庭料理体験リレー開催について

日程	場所	主なメニュー
10/13(祝)	秋田県「Natural Kitchen アンジェリカ」	イタリアンだまご鍋、とんぶりとキノコのポン酢和え 他
10/25(土)	沖縄県「オール電化体験施設力エルぴあ なは」	人参シリシリー、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 他
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 他
12/13(土)	香川県「キッス調理技術専門学校」	オリーブ地鶏の照り焼き、まんばのけんちゃん 他

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