



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4弾は、「食い倒れの街」=大阪！！

第4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！

大阪府大阪市「舟島料理教室」にて
講師；中嶋睦子 先生(「舟島料理教室」校長)

今回のご参加者は15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回の沖縄の琉球料理、
特に「人参シリシリ」について、第3回の茨城のれんこんや栗料理
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！



いよいよ本編

中嶋先生のデモンストレーション開始！

まずは、今日のメイン「船場汁(せんばじる)」の鯖から！

立って先生の手元をのぞき込んだり、

メモを取りながら熱心に聞いてくださいました。



鯖の捌き方のデモンストレーションの後、

2名で1尾、鯖を捌きました。

鰯や鰆は捌いたことがあるが、鯖は初めてと

いう方も多く、悪戦苦闘つ！



鯖に塩をしている間に、

次のデモンストレーションのため、再び着席。

船場汁やくご飯の由来やその背景、

新米古米問わずに美味しく炊けるごはんの炊き方、まんべんなく味がしみる

美味しい炊き込みご飯の炊き方など、先生のお話は興味深い知識満載！



「かやくご飯」「船場汁」「鯖そろぼ」のデモンストレーションの後、再度実習開始！

かやくご飯の具材、船場汁の薬味など切るものがたくさんつ。



薬味を切ったりしている間にも鍋で炊いているかやくご飯のタイマーがなって「強火～」「蒸らす～」などみんなで声を掛け合ったり、手順を確認しながらなど、和気あいあいとしながらも非常に真剣に、でも本当に楽しそうに皆さん実習していらっしゃる姿が印象的でした。

船場汁は先生が事前に捌いておいた鯖を使用、皆さんのが捌いた鯖は「鯖そぼろ」に。

もともと船場汁は貰いだつたため、身はほとんど入っていないとのことでしたが、

今回の船場汁は身たっぷりの贅沢な船場汁。

このぜいたくな船場汁に合わせて、お椀も“輪島塗”を準備！

器にもこだわるとより格別になるという先生の温かな心遣いが感じられました。



調理実習の後は、みんなで試食！



串カツは、試食のみ。
先生の作った揚げたてを提供！



♪ご参加の皆さまのご感想(主なもの)

- ・ とても楽しかった！
- ・ とても美味しかった！
- ・ とても勉強になった！
- ・ 献立の参考にしたい。
- ・ 参加して良かった。
- ・ 先生がかっこ良かった！
- ・ 鯖の三枚おろし、目の前で見られてとてもよく分かった。忘れないうちに家で作りたい！
- ・ 美しい器、美しい彩り、美味しいお料理で幸せな気分。
- ・ 一度料理教室を体験してみたかったので、良かった。
- ・ 鯖を余すところなく使う「始末の料理」を感じた。しかもそれが美味しいお料理になる。
- ・ 美味しいだけでなく、大阪・船場の歴史も知れて面白くていい一日だった。
- ・ 心温まる時間を過ごすことができた。

などなど、嬉しいご感想をたくさんいただきました！

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)「ホワイトカレー」「フルーチェ」

・ヒガシマル醤油(株)「うすくちしょうゆ 2種」「牡蠣だし醤油」

「牡蠣だしそん酢」「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！



大阪には美味しいものはたくさんある
けど、郷土料理というイメージはあまり
ないという方もいらっしゃいました。

また、違う地域のお料理も、ぜひ習って
みたいという声も聞かれました！

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！

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、中嶋先生、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エルぴあなは	人参シリシリ、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

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