



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 募集

《静岡県開催》

11 月 16 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 弾は徳川家康が願った「不死」の道の始まり、静岡県・御前崎！健康も考えたベジチェックも体験。

☆日時 11 月 16 日(日)10:00～14:00

☆場所 中遠調理師専門学校

<https://www.chuchogaku.jp/>



☆講師 松井ゆみ子 先生(中遠調理師専門学校 校長)

☆募集 親子 15 組 30 名様 (定員になり次第締め切ります)

☆メニュー 落花生と芋の炊き込みご飯、サーモンのスパイスムニエル キノコソース添え、

ずいきの揚げびたし、トマトピクルス、秋のプリンミニパフェ

落花生と芋の炊き込みご飯(写真左) = 地産食材の落花生！採れたての“生落花生”の白い状態は、渋もなく皮ごと食べられる！風味もよく歯ごたえもあるのでサツマイモの甘味と相性抜群で美味しいおこわのようなご飯！

ずいきの揚げびたし(ごはんの奥) = ずいきは、サトイモの蔓の部分。繊維質が強くした処理が必要だが、歯ごたえがあり、エコ食材として生をあく抜きして秋ナスとともに揚げ

びたしにすると歯ごたえがあり、美味っ！

トマトピクルス(右奥) = 季節の変わりの気温差で爆ぜてしまったミニトマトを秋ピクルスで美味しく活用！

☆持ち物 エプロン、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)あり！！

☆お申込み

「お名前」「ご住所」「お電話番号」「メールアドレス」「お子さまの年齢」「アレルギー等」

をご記載のうえ、メールにてお申込みください。

メールアドレス <https://www.chuchogaku.jp/contact/>

♪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、ぶり大根 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](#)