

兵庫県の新米と旬の食材をおうちの食卓で！ 子どもとつくる オンライン和食料理教室

日時 : 2021年11月7日(日) 10:00~12:40 (9:45~オンラインアクセス練習会)
 主催 : おいしいごはんを食べよう県民運動推進協議会
 兵庫県米穀事業協同組合・兵庫県
 運営 : 和食給食応援団
 対象 : 兵庫県内の小・中学生(保育園・幼稚園生も可)とその保護者等
 参加費 : 無料

親子で楽しく和食の魅力を学ぶ、オンライン料理教室を開催致します。今回のテーマは、「新米」シーズン到来の秋にふさわしい、兵庫県産のお米と旬の食材。調理実演講師には、ご自身もパパでいらっしゃる兵庫県在住の和食料理人、**中江悠文氏**をお招き致します。中江氏考案の白飯がすすむ和食献立は、お子様と一緒に実践できる調理のポイントが満載。また、県内で大規模農業を営む**米生産者の小池潤氏**から、知られざる県産米の魅力についてクイズ形式でお話し頂きます。外出が難しい今だから、オンラインで学び、共に作る、新しい形の親子料理教室に、ぜひご参加ください。

※事前にお送りするレシピを参考に食材をご用意いただき、和食料理人、中江氏の調理実演を見ながら、調理実習を行って頂くスタイルとなります。食材をご用意できない場合は、視聴のみでの参加も可能です。

兵庫県の「おいしいごはんを食べよう県民運動」の取り組み

兵庫県では、阪神・淡路大震災を契機に、平成9年から「おいしいごはんを食べよう県民運動」を開始。県民が、米食の大切さを認識し、和食文化や水田、心のふるさとである農村を次世代に継承することを目的に、生産者、企業、学識経験者等が一体となって本運動に関わっている。子育て世代に向けた、米食に関する情報発信も、積極的に行っている。



和食料理人 中江 悠文氏

22歳で渡豪し、ヨーロッパ、中東の和食店で修行を積む。帰国後、東京・赤坂の料亭や、ミシュラン2つ星「銀座小十」で腕を磨き、料理長に就任。2019年4月、故郷の兵庫県にて「日本料理 淡流」をオープン。茶の湯経験を活かした和の自然体の料理は、全国から多くのファン達を魅了している。



米生産者 小池潤氏

神戸市内で、40ヘクタールにも及ぶ大規模農業を営む。農園での窯炊きごはんなど、農家と都市住民をつなぐ、神戸風・食スタイル「Kobe Foo Style」の活動を通じて、農業の次世代継承にも邁進する。



和食給食応援団

2014年3月、「和食」文化の継承に意欲をもった和食料理人と大手食品メーカーが設立。全国約70名の和食料理人と約70社の企業と共に栄養教諭と連携した献立開発や食育授業、調理実演などを行う。

親子向けオンライン料理教室 お申込み方法【締め切り 11/4(木)】

- オンライン参加方法 ・ZOOMウェビナー（オンラインライブ配信）を使用。
- ① 右記のQRコードよりお申し込み頂き、後日メールにて接続方法、参加URL等のご案内を送付。
- ② 当日はインターネット環境下でパソコン等を用意して頂き、案内メールに添付されたURLをクリックするだけで簡単にご参加頂けます。PCでの参加をお勧めします。
 (タブレット、スマートフォンでも参加可能)
- ※当日視聴ができない場合も、事前にお申し込み頂ければ、後日視聴が可能です。



※QRコードを読み込むことができない場合はこちらのURLからも申込が可能です。 (<https://forms.gle/sVddJfBPoKsckWFi9>)