

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日 (土) 10:00~11:00

プログラム : 料理教室「世界と繋がる大分の料理」

主 催 : 大分ブランドクリエイト



※会場風景



※調理風景

イベント概要

参加者数 : 楊志館高校40名、一般 20名 合計60名

講師 : 坐来大分 安心院 淳 総料理長、正喜 翔也 料理人

<内容>

・郷土料理のりゅうきゅう・とり天、坐来大分7月の新メニュー、坐来大分のコルリ(カレー)の4皿を実演。

そのうち、前日に仕込んだ坐来大分のコルリは参加者全員が試食した。

・ここでは、銀座で提供している郷土料理の形や味が地元版とは異なっている点や、福沢諭吉先生が150年前に海外から導入したコルリをベースに開発した「坐来大分のコルリ」のレシピを確認、体感してもらった。

・参加した高校生は1年生で、発言はほとんど無かったが、多くの生徒がコルリを2杯以上おかわりしていた。

・一般参加者は女性中心で料理に対する関心が強く、調理方法を熱心に聴き入り質問も出ていた。

・片付けは参加者全員で実施。



※試食風景



※完成品

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日(土) 11:00~12:00、24日(日) 15:00~16:00

プログラム : 料理教室「麻婆豆腐と大分の食材を活かした中国料理の調理実演」

主 催 : 公益社団法人 日本中国料理協会
公益社団法人 調理技術技能センター



※会場風景



※調理風景

イベント概要

中国料理の専門調理師による麻婆豆腐と大分の食材を使用した炒め物の調理実演を行った。

来場者の皆さんの目の前で、質問に答えながら配布されたレシピの解説を交え、プロの料理人によって手際よく料理が出来ていく様子を見ていただくことができた。

実演後には、出来立ての料理を試食をしていただき、イベントは終了した。



※試食風景



※完成品

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日 (土) 12:00~14:30

プログラム : 料理教室「親子で発見!!ワクワクお味噌汁」

主 催 : みそ健康づくり委員会



※会場風景



※調理風景

イベント概要

一般の方に調理実演を行ってもらった。

目的は大分県の食材を使用して簡単・手軽・美味しい味噌汁を作ること。

料理研究家の平山由香さんの指導のもと、大人から子供まで、幅広い年代の方に体験していただき、味噌汁をお出汁から作る体験をしていただいた。小さいお子さんも自分から積極的に調理に参加していた。自分たちの住んでいる地域の食材をふんだんに使ったお味噌汁は、いつにもまして 美味しかったようです。

最後は、自分たちで作ったお味噌汁を試食してもらい、料理教室のイベントは終了した。

皆さん自分で作ったお出しお味噌汁をととても美味しそうに、満足そうに試食していた。



※試食風景



※具材

実施概要

日 時 : 平成30年6月23日(土) 15:00~17:00

プログラム: 料理教室「やってみませんか! おとう飯」

主 催 : 内閣府男女共同参画局



※会場風景



※調理風景

イベント概要

内閣府男女共同参画局が平成29年6月からスタートした「“おとう飯”始めよう」キャンペーンの一環として、おとう飯大使（よしもとクリエイティブ・エージェンシー所属のお笑いコンビ「イシバシハザマ」の石橋尊久氏）を招き、地元大分にお住まいのお子さんをお持ちの男性に参加していただき、「おとう飯」の料理を体験してもらった。

まずは大分県産食材を使った「おとう飯」レシピ3品を大使に調理してもらい、参加者全員で試食をした後、その中の1品を選定し、参加している父子全員で調理した。

普段調理に慣れていないお父さんたちも率先して調理に加わっていた。

最後は、みんなで美味しく試食して、イベントを終えた。



※試食風景



※完成品

実施概要

日 時 : 平成30年6月24日(日) 10:00~12:00

プログラム: 料理教室「食物アレルギーでも楽しく!おいしく!お料理・お菓子をつくろう」

主 催 : 別府大学



※会場風景



※調理風景

イベント概要

別府大学の主催で開かれた料理教室。

食物アレルギーを持つ方でも調理の工夫で美味しく楽しく調理ができることをテーマに調理実習が行われた。

食物アレルギーは子供に多く、原因食物は鶏卵、牛乳、小麦の頻度が高いことから、これらを使用しない「ふんわりカップケーキ」など、おやつ数種を試作した。

材料の選択や調理の知恵が生かされた内容について、受講生は「初めてのものばかり」と真剣にメモをとっていた。

また試食時には、食物アレルギーをもつ子供とその家族の食生活の様子や、医療や保育・教育施設の支援についての説明があり、熱心に聞き入っていた。

「知らないことばかりだった」「これから理解を深めていきたい」と感想を述べていた。



※完成したスイーツ



※試食風景

実施概要

日 時 : 平成30年6月24日(日) 13:30~14:30

プログラム : 親子食育体験「大分県の郷土料理、だんご汁を作ろう」

主 催 : 社団法人日本キッズ食育協会青空キッチン青空チーム



※会場風景



※調理風景

イベント概要

社団法人日本キッズ食育協会 青空キッチン青空チームの主催で開かれた料理教室。

大分の代表的郷土料理であるだんご汁を作ることを目的に行われた。

使用する食材も大分の食材をふんだんに使い調理した。参加者は、大人から子供まで多岐にわたり、皆自分の故郷の郷土料理を真剣に調理していた。

普段は、料理に参加しない年代のお子さんまで率先して調理に参加している様子が見て取れた。

味付けも子供も美味しく食べれるようにとの工夫があり、調理の知恵がふんだんに使われた講義に受講生も真剣に取り組んでいた。

最後は、みんなで美味しく試食してイベントを終えた。

お子さんたちは自分で一から作っただんご汁を満足そうに食べていた。



※試食風景



※完成品