

2019年1月29日

恵方巻を通じて日本和食卓文化協会の想いを伝えたい

新提案！おうちで手作りエコ&節約「ミニ恵方巻」

～日本和食卓文化マイスター講座「初級ブロンズマイスターコース」で学ぶ二十四節気～

日本古来の文化や四季を食卓から感じる暮らしを未来や世界へ広めることをコンセプトとし、日本唯一の資格「日本和食卓文化マイスター」の認定を行う、一般社団法人日本和食卓文化協会(代表理事 槻谷順子)は、講座等を通じ和食卓文化を次世代に継承する活動を行っています。近年、節分の恵方巻の廃棄が社会問題となっていますが、ハーフサイズの「ミニ恵方巻」を手軽におうちで手作りするのを当協会では推奨し、日本古来の風習を環境に優しく大切に作る心とともに後世へ伝えていきます。昨年12月にはNHK総合「チョコちゃんに叱られる！」年末拡大版に当協会代表が出演、和食卓文化の注目はますます高まっています。

現代への新提案「ミニ恵方巻」とは？

通常の太巻が直径約8cm、長さ24cmに対し「ミニ恵方巻」は直径約5cm、長さ12cmのハーフサイズ具材の準備がシンプルで簡単な“現代の暮らし”に合った新しい恵方巻です。

《恵方巻をハーフサイズにするメリット》

1. エコ

かまぼこの長さがぴったりフィット！キュウリはちょうど半分(1/2)、玉子焼器の幅がジャストサイズ！余った具材はそのまま翌日のお弁当やおかずの有効活用ができ、具材の無駄がありません。

2. 節約

子どもから大人まで食べやすい大きさに具材はくずれずこぼれず“食べきりサイズ”大家族は揃って楽しく、一人暮らしでも安心して頬張ることができます。

3. 和食卓文化を体感

ハーフサイズだからバリエーション作りも簡単、おうちで手軽に作ることで和食卓文化風習を感じることができます。



左：太巻 右：ミニ恵方巻(写真 一般社団法人日本和食卓文化協会)

当協会では、ミニ恵方巻作りをはじめとする和食卓文化風習を学ぶ「和食卓文化マイスター初級講座」を開催しています。春夏秋冬や四季の変化に合わせた【和食卓文化全般】【伝統行事食】【和食】【おうち和菓子】【保存食】とその【盛り付け】を学びます。日本の旬、和食器や盛り付けの基礎、基本の伝統行事と行事食を正しく理解し、四季とともに和食卓を楽しむ「心」を持つことを目指します。

節分を迎える如月(2月)は節分立春の和食卓文化風習や二十四節気、新旧の暦について学び、手作り煎り福豆・ミニ恵方巻・立春椀を作り、和食器で盛り付けるスタイリングレッスンを実施します。毎月実施だから季節とともに学べる和食卓文化・伝統行事和食和菓子作り・盛り付けレッスンで和食卓をぜひ体感ください。

●受講料：12,000円(テキスト代・食材費込み、消費税別)

➡初回体験価格 9,000円(消費税別) ※2月3月体験参加に限る

●受講日：2019年2月15日(金)2月16日(土) 10:00～13:30

●実習内容：手作り煎り福豆・ミニ恵方巻・立春椀作り、和食器での盛り付けスタイリングレッスン

●申込方法：当協会ホームページまたはメール(itadakimasu@nihonwasyokutakubunka.com)受付

●会場：日本和食卓文化協会 本部 (東京都世田谷区梅丘 2-33-30)

<本件に関するお問合せ先>

一般社団法人 日本和食卓文化協会 広報部 河野(こうの) 直通:090-5042-7101

〒154-0022 東京都世田谷区梅丘 2-33-30 電話・FAX:03-6754-5765

E-mail: itadakimasu@nihonwasyokutakubunka.com HP: https://www.nihonwasyokutakubunka.com