

2019年2月26日

部活や塾で忙しくても“旬と季節”を感じるマイ弁当作りができる！
中高生のための和食卓育お弁当講座スタート
実践的な学びを提供する日本和食卓文化協会の新講座～未来へつむぐ いただきます～

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する日本唯一の資格「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。これまでキッズを対象としたお弁当講座を展開してまいりましたが、今春より新たに中高生のためのお弁当講座をスタートすることになりました。自ら旬を知って食する感謝の気持ち、季節の和食や伝統行事など和食卓文化も学べるジュニア向けの“和食卓育”講座です。NHK総合「チョコちゃんに叱られる!」「首都圏ネットワーク」に当協会代表が出演するなど和食卓文化の注目はますます高まっています。

◆**中高生のための和食卓育ジュニアお弁当講座 概要**◆

旬を感じる生活が薄れゆく部活や塾で忙しい現代のジュニア世代。忙しい毎日の中にも和食弁当を仲間と一緒に作るひとときに日本らしさを感じる心、「いただきます」と感謝する気持ちを養う大人になってほしい、和食卓への想いを中高生の今だからこそ伝え未来へ伝承してほしいと当協会では考えています。料理を作るだけではない和食卓を尊ぶ「中高生和食卓育ジュニアお弁当講座」は忙しい毎日の一息として学びやすい日曜日の単発参加申し込み型です。未来を担う中高生のいただきますの心を育てるとともに大人の入り口の成長を見届ける講座です。

《講座の特徴》

- ① 和食卓育弁当をきちんと手作り
- ② 正しい旬食材を知り、季節を感じる
- ③ 彩りを考えお弁当を美しく仕上げる
- ④ 季節の風物詩・伝統行事が学べる
- ⑤ 美味しく試食・楽しく後片づけ



●**受講料**：5,000円

(テキスト代・食材費込み、消費税別、入金金無し)

●**受講日**：2019年4月21日(日)10:00～13:00(予定)

●**内容**：季節の風物詩・伝統行事などの和食卓文化、旬食材を使用した和風弁当作り

〈**新学期春の特別メニュー/祝進学進級・和食卓育弁当献立**〉

・海老の湯葉巻き揚げ・露と栃尾揚げの煮物・春キャベツ人参豆苗の胡麻酢和え

・竹の子ご飯・ミニ桜餅・あしらいに桜葉を・卯月のランチョンマット箸置き

●**持ち物**：筆記用具、エプロン

●**申込方法**：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)小田急「梅ヶ丘駅」より徒歩8分



【日本和食卓文化マイスターとは】

料理・行事風習・旬の食材・文様・植物・台所道具・食器・盛り付け、季節ごとに独自に分類した8つの視点で学ぶ、日本で唯一和食卓に関わる文化を総合的に学べる講座です。日本ならではの美意識や感性、伝統に造詣を深めそれらを自分の言葉で伝えることができる人を「日本和食卓文化マイスター」として当協会が独自に認定している日本初の資格です。

＜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