令和元年7月25日

日本和食卓文化協会 夏休み限定特別企画!

「日本と世界を食べよう♪キッズクッキングクラブ・ミニ」開催

~夏に人気の冷たいスイーツを作ろう!~

日本の文化や四季を感じる暮らしを未来と世界へ広める、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、和食卓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。当協会では子ども向けの和食卓育講座をはじめとする次世代への啓蒙と人材育成に力を注いでいるなか、夏休み限定特別企画「日本と世界を食べよう♪キッズクッキングクラブ・ミニ」を開催することになりましたのでお知らせします。NHK総合「チ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。当協会は「フード・アクション・ニッポン推進パートナー」「Let's!和ごはんプロジェクトメンバー」として和食と和食卓育文化の寄与に努めています。

「日本と世界を食べよう♪キッズクッキングクラブ・ミニ」概要

通常は和食卓育をしている当協会ですが、長期休みには子どもたちがもっと気軽に料理を楽しめるよう、世界の料理 ミニ講座を開催します。「日本と世界を食べよう♪キッズクッキングクラブ・ミニ」は料理デビューの小学生に人気 NO.1、 "令和初の夏休み"8 月は日本とアジアの冷たいスイーツがテーマです。

●講座日程/内容

〈日 本〉

- ・8月1日(木)、11日(日) 水ようかん&レモン寒天 ツルンとしたのどごしが美味しい日本代表の冷たい寒天和スイーツニ種
- ・8月5日(月)、13日(火) 白玉あんみつ 白玉団子・寒天・あんこ・黒蜜・みかん缶の冷たい和スイーツ

〈台 湾〉

- ・8月6日(火)、14日(水) ブラックタピオカドリンク 再ブーム中のタピオカ。 定番ミルクティーと抹茶の二種を作ります
- ・8 月 10 日 (土)、15 日(木) 台湾ミルクかき氷 雪のように真っ白ふわふわのかき氷にマンゴーとパインソースをかけて
- ●場 所:日本和食卓文化協会 本部(東京都世田谷区梅丘 2-33-30)
- ●時 間:14:00~15:30 ●対象者:小·中学生
- ●受講料:2,160円(税込)※試食、持ち帰りスイーツ付き(但し、台湾ミルクかき氷を省く)
- ●お申込み:

お電話または申込専用フォーム(https://www.nihonwasyokutakubunka.com/subscription)からお申込みください。



講 師: 槻谷 順子

フードスタイリスト・食卓文化研究家。一般社団法人日本和食卓文化協会代表理事。 キッチンスタジオ&スペース・フードスタイリング教室『料理のある風景』主宰。

料理研究家のアシスタントの後、独立。雑誌・料理本・広告等を中心に、盛り付けや料理製作も含めたトータルなスタイリングを行う。三越、JR 東日本、セブンイレブン等、日本伝統料理の撮影に多く携わり、和食卓をスタイリングしながら、学び、実践してきたことをベースに、2008 年より「子供と大人の和食卓育教室」と「フードスタイリング教室」を開始する。このカリキュラムを基軸に 2017 年より協会講座を始め、全国各地へのセミナー開催ほかメディア等でも多数活躍している。和食卓文化を伝えるお母さん的存在として未来へ向けた活動を展開している。

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。初級ブロンズマイスター、中級シルバーマイスターコース、上級ゴールドマイスターコースの3段階に分かれています。



<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

