

ChefooDo 通信 6月号

2020.07.10



毎年6月は食育月間！！

～料理のプロが全国の皆さんに伝えたい熱い思いをお届けいたします～



食育

「食育」の意識は、乳幼児から高齢の方まで、それぞれの世代にとても重要なことです。更に言えば、生まれる前から「食育」を意識した生活することは、



ChefooDo 会長
アルポルト片岡 謙

毎年六月は「食育月間」です。食育月間では、国、地方公共団体、関係団体などが協力して、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施し、食育の一層の浸透を図ることを目的としています。

新型コロナウイルス感染症の影響が続く今だからこそ伝えたい「食・食育」、そして現況が収束した後の生活で意識したい、「食・食育」について、料理に深く携わりその知識と技術を蓄えたプロの料理人として、全国の皆さんに伝えたい熱い思いをお届けいたします。



ChefooDo 名誉顧問
学校法人服部学園 服部栄養専門学校 服部幸徳

とても大切なことです。これから命を授かるうとしていらっしゃるご夫婦、妊婦の方々には是非「食」への関心を高めて、日々の食事を充実したものにすることが、これからの人生を豊かにする命の源です。「食」は、生活の基本であり、命の源です。これから先に待ち構えているであろう様々な環境変化にも耐えうるカラダを作るためにも、皆さんの「食育」への意識が高まっていくことを期待しています。

私も個人としても、講演やコンテンツ、そして四月、五月、六月と各協会や団体の会議など全て中止、又は延期となりました。

数名のシェフたちとともに、医療従事者の方にお弁当を届ける活動を始めました。又、飲食店への助成等を求め、幾度となく政府を訪れ、陳情を重ねました。いずれの活動も、今も継続しています。「今まで当たり前だと思っていたことの有難みを感じた」「家族やいろいろな人に感謝するようになった」などという心情的変化もあつたようです。



AWORKS 船瀬洋一郎

日々、食育を気にかけて、食から様々な経験をし、生きていく糧を身につける...。

「食育」は、子供の心や体を育み、大人にも必要不可欠な素晴らしい言葉だと思えます。

最近では、ハンドウォッシュなど、色々と気を配りながら、生活をしています。

私ごとですが、このところ歳を取り、揚げ物を食べる機会が減ってきました。どれだけポナペティと言われても腹八分。そして、マリアージュ、マリアージュと言われる昨今ですが、様々な味を知ることです。「食」の世界も広がると考えています。



料理研究家 堀江ひろ子

私は、二人の子供を育て、現在毎夕食親子四世代九人でのぎやかに食卓を囲み、栄養の話や、彩りの話、季節の野菜の話...色々楽しくおしゃべりしながら感謝しながらいただきます。二〇年前から今まで、小学校や、中学校のPTAの方々に、こどもの心と体の健全な成長に、正しい食生活がどんなに大切かという話をさせていただいています。

食育は学校でしてくるものと勘違いするお母さんがたくさんいらっしゃると思いますが、学校よりも家庭のほうが、食育できる機会がずっと多いのです。両親と一緒に食べている時は、その姿勢が食育になります。新聞を読んだり、テレビを見ながらの食事は好ましくありません。お互い会話をしながら楽しく食事することも食育の一つ。

食卓が一汁三菜、彩りが綺麗かどうか、考えるのも大切ですね。



京都ネーゼ 森博史

今回レストランとしての料理以外に新たに見つめ直すきっかけになりました。テイクアウトでは、冷めても美味しい料理や、少し味付けを濃くするために工夫が必要でした。

ステイホームでは、毎日毎食です。家事も含めてその大変さと感謝も感じました。レストランでは、お客様との会話の大切さ。料理の提供はもちろんです。接客と会話があつてこそレストランなのだと思いました。

これからも会いに来ていただけるようなお店作りをしていこうと再確認できました。そして全てに共通するのが

食の安全。こまめな手洗いと料理の温度管理、アルコール消毒など、食中毒への注意とスタッフみんなの健康の大切さの再認識。

まだまだ厳しい日々が続きますが、今こそ料理を通じて、笑顔で楽しい時間が過ごせるよう自身も料理を楽しみたいと思います。



食育研究家 安田美沙子

私はプロの料理人ではありませんが、このコロナという大変な時期を経て、「食・食育」がいかに大切かを感じない日はありませんでした。

何よりも生きるための一日三食はどんな時も必ずやってくるということ。その三食が日々の要となりました。家族の健康を支えたい、主人や息子を美味しいご飯で笑顔にしたい、そんな一心でした。

自粛期間に息子と作ったパンやお菓子の数は数えきれません。お手伝いも沢山出来る様になり、旬のお野菜や食材によって日々の変化も感じるようになってきました。そんな時間によって、笑顔が溢れていました。

これからどんな環境になっても「食・食育」によって心も体も健やかにしよう、母親としての役割を果たしていけたらと思います。

(※掲載順・五〇音順)

築地キッチンスタジオ information



レンタル利用営業再開します！
感染予防対策に取り組みしております！

平素より築地キッチンスタジオをご利用いただきまして誠にありがとうございます。緊急事態宣言の解除を受け、築地キッチンスタジオも営業を再開いたしました。

新型コロナウイルスの影響で、リモートワークが主となりオフィスを縮小した企業様もあるのではないのでしょうか。築地キッチンスタジオは、レンタルオフィスとしての使用も可能です。ホワイトボードやプロジェクトも完備しているため、打ち合わせには最適です。

また弊社では、新型コロナウイルス感染症に対するお客様の安全の確保を最優先に考え、以下の予防策に取り組み、営業をしております。

- 感染拡大防止への取り組み
 - ・従業員のマスク常時着用
 - ・従業員の手洗い、うがいの徹底
 - ・従業員の健康チェック (検温、倦怠感、咳など)
 - ・レンタルスペースの消毒の徹底 (換気・備品の消毒等)

お客様におかれましては、ご利用いただく際にはマスクを出来る限り着用いただき、ご利用前に健康チェック(検温)をお願いいたします。



築地キッチンスタジオ ホームページ

一日も早い新型コロナウイルス感染症の終息と、皆様のご健康を心よりお祈り申し上げます。

第二号 編集・発行 一般社団法人 ChefooDo 〒104-0045 東京都中央区築地三十三番五 丸促築地ビル七階

そして、これからは、何よりも、感染しないこと、クラスターを創らないこと、リスクを減らすことを心がけ、考え得る万全の策を講じていただきたいと思います。

各閉店中だった店も衛生面の工夫をし、出来るだけ早い時期にコロナ感染対策を充実してきました。みんなでのコロナ禍を乗り切っていきたいです。



ChefDo 名誉顧問
ラ・ロシエル 坂井宏行

今まで体験したことのない新型コロナウイルスにより料理業界は苦慮しています。

こんな時こそ感染させないように、そして、感染させないように【健康管理】が大切。しっかりと身体に良い食事を取り、免疫力を高めましょう。そして笑顔絶やさず、頑張りましょう！



ChefDo 副会長
つぎ田村 田村隆

四月八日以後、スタッフみんなを实家に帰し、店は休業中です。会社の接待なども自粛となり、笑顔で料理を提供できる日を念じています。家では、一切妻の料理で皆食事をしていますが、そこへ私も参加し、妻の

助手をやっている日々。中々長いときを有意義に使い、楽しむ。食こそ愛。命。



ChefDo 副会長
分とく山 野崎洋光

食べる意義、食べる理由、食べ物の効果、身体の食に対する構造、要するに健全に働かせる技術を持つて料理を作らねば餌になってしまう。料理は生きていく為の技術。技術は人のためです。

今の時代、物流、調理器具の発展により新しい調理法・身体に良い物を作り出せます。勿論、古くから伝わるものは大事ですが解釈を変えれば今の時代の古くて新しい食です。



ChefDo 副会長
アキラパッツァ 日高良実

今回のコロナの感染に関しても、世の中の多くの事が変わってしまいました。今までの日常が普通でなくなり、新しい生活の基準も、多くの情報が日々変わりながら流れてきます。我々の身近な「食」に関しても、様々な対応を求められています。「食」は、以前からも言われていた様に「人を良くする」という事。ただ単に腹を満たす為だけの行為は寂しい限りです。

我々「飲食店」は、手間暇かけた料理を提供するだけでなく、空間とサービスのトータルで来て頂くお客様に「非日常」を味わって頂く事が重要です。家でのお食事でも、簡単に時短で料理を作る事も必要かもしれません。が、たまにはTVも消して、家族の会話を中心に時間をかけてお食事する事も大切ですね。

「食べる事」：生きていく上で必要な事ですが、「食べる事」の中に「楽しみ」を感じながらの時間を大切にすることを心がけていきたいですね！



ChefDo 副会長
Wakiya 一笑茶楼 脇屋友詞

新型コロナウィルス感染症の影響で、ステイホームする時間が増えているかと思えます。食は、生きるうえで基本ですが、食事を通して、皆さんひとりひとりが、「心と身体の健康の維持」、「食事の重要性や楽しさ」、「食べ物を自分で選択し、食事づくりができること」、「家族や仲間と一緒に食べる楽しさ」、「食べ物の生産過程を知り、感謝する気持ち」を感じているのではないのでしょうか。

レストランでの食も新しいステージに入っています。安心・安全を第一に、対策をしっかりとし、生産者から食事までの「食の環」を伝えていきたいと思えます。「食」って楽しい！！「楽しい食」を追求していきます。



Maison de Cerisier 浅水屋藏

昨今の新型コロナウィルスにおける影響で我々の生活がたつた数か月で大きく変化し、社会生活も食生活も随分と変化しました。

テレワークなどで増えた家族団らんのひと時や短レシビ、生産者の支援や安全安心を踏まえたお弁当やホームパーティーの在り方など、今までの生活に戻すのではなくこれからのネオスタンダードを食のプロとして提案して、微力ながら皆様の食生活を豊かにできればと考えております。

コロナに負けず、さらに豊かな生活を、食を通じてお役に立てれば幸いです。



Taberna アイ今井寿

現在新型コロナウィルスの脅威に戦々恐々としている毎日ですが、必ず新型コロナウィルスに勝つ日が待ち遠しいです。

我々料理人として切磋琢磨の毎日ですが、皆様には栄養バランスの取れた楽しい食事の時間を提供しつつ、またたくさんのお客様の前で料理教室などの交流を出来る日を楽しみにしています。頑張っていきたいと思います。くれぐれもお体に気を付けてお過ごしください。

新入社員のモチベーション維持。その辺りを考えると何が正解なのかどう動くべきなのか考えに考えまくった数か月間でした。

おうちごはん、テイクアウトもよいのですが、やはり僕達料理人はお店にお客様を迎えて、一生懸命作った料理を目の前で食べていただく。美味しいと喜んでいただける。ここに幸福、生きがいを感じて生きていく職業なのだ改めて思っています。食のパワーでコロナを吹き飛ばしてやるくらいのテンションで頑張りたいと思います。



学校法人食糧学院 沢辺利男

食べ物に一番大事な「安全」そして「美味しう！」皆さんは「食べる」ということをどういう風や文化によって、色々な食があります。どの場所に行っても、食は毎日、必ずついてくるもの、生きるためになくてはならないもの。そして、美味しい食事は人を笑顔にするもの！

私は、笑顔が見れる仕事として「料理人」に誇りを持っていきます。自分が作るだけではなくて、美味しい料理を作るための方法、技術を伝える仕事をしていきます。どんなことを次世代に伝えられるのか？食糧の生産者と加工業者(料理人含め)、消費者すべてが笑顔になる毎日を目指して頑張ります！

そして、たくさんの人に食育への興味、関心を持っていただきたいです。



アルポルトカフェ日本橋タカシマヤ店 末松充

食に携わる者として私が感じた自粛一カ月の時間は、家庭での食材の調達と管理です。「調理と食事」は、これまで二〇年以上仕事を続けてきたことで見失っていたことが多くあり、発見もいろいろありました。家庭をきりもり行っていた主婦(夫)の方々は、こういった毎日を生活の中に取り入れられていて、感心するとともに苦労もあるのだらうなという体験をしました。

お恥ずかしい話ではありますが、プロの調理従事者がこの家庭内調理の大変さや各家庭のシーンを捉え、食がより豊かになるような提案はもとより、レストランを利用する時の付加価値を提供させていたいただかされた。そうして送っていた日常で気付いたのが、経験から培っていた調理法の豊かさや保存の工夫、ロス軽減がありました。こういったことが本来プロの調理従事者が一般家庭に向けて発信すべき「食のあり方」なんだと思いました。そして既製品や化学調味料が多く出回る中、本来の食材が持つ美味しさや使い方ももっと深く、もっと広く伝えていか

なければいけないと、私自身がこの時間を通して、これからもっとやらなければいけないことが多くあることにも気づき、本来の飲食に携わる一人のプロとして前向きに、視界を広げ、視点を増やして皆様のお役に立てることを多くしていきたいと感じました。

微力ではありますが、私のこれまでの研鑽やこれからの努力が、もっともっと多くの方々の明るい食の時間に繋がればと思いますので、明るい未来を共に作っていきましょう。

「Andra tuto bene!!」



料理研究家 高橋典子

新型コロナウィルスの感染防止のための自粛期間、今までと食生活が大きく変わり、食べ物と向き合う機会が増えた方もいらしたのではないのでしょうか？私たちの食を支えてくださる生産者の方も、同じように環境が変わって大変な思いをされています。全ての食材は当たり前手元にあるのではなく、それぞれ全てが生産者によって生み出されてきた大切な宝物。それを、体にとって良い食べ方、美味しい食べ方を工夫して、みんなが元気に過ごせるようにするために、食育は



酢飯屋 岡田大介

『食育』は子供向けの言葉として捉われているように思われますが、大人も一緒に学んで学ばせたいものが食育だと考えています。

大人が先に知れば、大人が先生になり、子供が先に知れば、子供が先生になって教えるも良い。料理には、国語、算数、理科、社会、英語、道徳などに留まらず、子供達が学校で学んでいること全てがリンクしてきます。大人が知らない驚くような情報も、子供が先に知ること多々ある世の中で、食育は技術や経験を一方からのみ押し付けるのではなく、年齢 国籍問わず、共有し切磋琢磨し合えるのがこれからの食育の基本理念だと思います。トマトは、ステンレスの包丁で切ると、鋼の包丁で切ると、どちらが美味しいと思う？その答えを知っている人は、それを試し実行した人だけです。そのことをいかに楽しく学びながら、一生モノの知識として習得していくか。

食にまつわる全てを、みんなが共有し高め合っていきたいと思います。



賛否両論 笠原将弘

お客様、スタッフ、家族の安全・健康を考えれば、営業自粛が一番。おとなしく休んでいるのが一番。そんな事はわかっているのですが、スタッフの生活、お店の存続、



John 西澤敬介

六月は「食育月間」、せっかくですからこの機会にちよつとだけ「食」について考えてみましょう。この度の自粛期間が、今までは何気なく済ませていた食と向き合うきっかけになった方も多いのでは。

今ある身体はこれまでの食事により作られ、これからの身体はこれからの食事により作られる。日頃からの食事に、どこで、誰と、何を食するか。美味しいと思えるものをいかに楽しく食べるか。その意識こそが、心身ともに内側からの免疫を上げる事に必然と繋がっていくはず。これがボクの考える「医食同源」。本物の「美味しい」で「食」を楽しむ事の大切さを伝え続けていく事、それがボクたち料理人の使命だと思えます。



マクロビオティックヘルス・コーチ 西郷マユミ

「You are what and how you eat (わたしたちの身体は、食べたものと食べ方でできている)」わたしたちの身体は、私たちが日々口にしているものでできています。みなさんは自分が食べているものがどこで作られ、どのように私たちが食卓へ運ばれるのか、知るのほとても大切です。ぜひ食育月間をきっかけに、みなさんが口にしているものへの関心を持ちましょう。