



日本のおいしい商品をプロの料理人が審査
 第一回食べるJAPANセレクションを開催しました！

【第一回 食べる JAPAN
 セレクション】

「日時」：二〇二〇年一月二
 一日

「場所」：築地キッチンスタ
 ジオ

「主催」：一般社団法人
 ChefooDo

「共催」：国産株式会社

「目的」：日本にある様々な
 美味しい食材とその食材を
 活かした素晴らしい商品を
 一流シェフが審査すること
 で、日本全国に発信する。

「審査員」：ChefooDo 会長
 である片岡護さん、
 ChefooDo 副会長の野崎洋
 光さん、脇屋友詞さん、特
 別会員の中嶋貞治さん、女
 子部代表の五十嵐美幸さ
 さん、会員の館野雄二さん



【実施レポート】

日本の食材を応援する
 新たな取り組みとして、
 「食べる JAPAN セレクシ
 ヨン」を開催致しました。
 日本各地から農林水産
 物、加工品、調味料、ドリ
 ンク、スイーツなど様々な
 商品が集まりました。それ
 ぞれ生産者の熱い思いが
 込められ、そのストーリー
 を感じながらシェフによ
 る厳選なる審査が行われ
 ました。



全国各地から様々な商品
 が集まると日本の食が、い
 かに豊かであるかを感じま
 す。しかし、豊かであるが
 故に食の選択が難しくなっ
 ているようにも思います。
 そこで、今回のようにプロ
 の料理人の目線から、より
 優れたもの、より美味しい
 もの、より使いやすいもの
 を選定することで生活者が
 選ぶ際のひとつの目安とし
 て日常の食事のお手伝いと
 なることを願いこの審査会
 を実施致しました。また、
 作り手側である地域の生産
 者によりよい商品を作って
 いただき、それらをより広
 く知っていただくお手伝い
 も同時に行うことで日本の
 食文化がより一層豊かなも
 のになっていくことを目指
 しています。
 地域によっても食文化が
 異なる日本だからこそ、ま
 だまだ知られていない食
 材、商品や地方ならではの
 文化もたくさんあります。



このような環境は日本だか
 らこそ素晴らしいもので
 あり、大切に受け継いでい
 べきものでもあります。
 ChefooDo では今後も地域の
 素晴らしい産品を応援して
 いくとともに、日本の食文化
 の継承に努めて参ります。

「東京・食のシンポジウム」
 ～カラダとココロを作るための食育～

日時 2020年2月9日(日)

学校法人服部学園 服部栄養専門学校
 ステューディオ トップ キューブーヌ(別館ANNEX2-3階)

参加費無料 定員120名

「カラダを作る食育 子どもと家庭に伝えたい食育」

講師 館野雄二さん

「目的」：時代と
 ともに変化して
 いる「食」の在り
 方を見直し、新し
 い食育の形を発
 見、発信するこ
 と。

「参加者」：一般
 参加

「主催」：一般社
 団法人 ChefooDo

「実施レポート」
 食育の第一人
 者である服部幸
 應先生より基調
 講演をいただき、
 現在の食環境や
 これからの時代
 に必要な食育に
 ついて「カラダを
 作る食育 子ども
 と家庭に伝え

東京・食のシンポジウム

～カラダとココロを作るための食育～
 平成 31 年度広域食育推進民間活動支援事業



【東京・食のシン
 ポジウム】

「日時」：二〇二
 〇年二月九日

「会場」：服部学
 園栄養専門学校

「目的」：時代と
 ともに変化して
 いる「食」の在り
 方を見直し、新し
 い食育の形を発
 見、発信するこ
 と。

「参加者」：一般
 参加

「主催」：一般社
 団法人 ChefooDo

「実施レポート」
 食育の第一人
 者である服部幸
 應先生より基調
 講演をいただき、
 現在の食環境や
 これからの時代
 に必要な食育に
 ついて「カラダを
 作る食育 子ども
 と家庭に伝え

たい食育」というテーマで
 ご講演いただきました。
 時代と共に家族の在り
 方が変化したことによっ
 て、家庭での「しつけ」や
 食育が行われなくなっ
 ていることに問題があり、学
 校での教育が必要となっ
 ているというお話があり
 ました。しかし、幼児期の
 食育がとても重要である
 ため、家庭での教育も疎か
 にするわけにはいかない。
 核家族が増加している現
 状ですが、世代の違う人た
 ちと集まって生活するこ
 とから学ぶことは多く、そ
 のような環境が減ってい
 ることをどのようににフォ
 ローしていくのかが重要
 であり、家庭教育が食育の
 原点であるということをし
 れずに、今後の食の在り
 方を考える時間を作って
 欲しいとのお話でした。
 講演後は、今年度実施し
 てきた食育活動の報告を

含めたパネルディスカッ
 ションを行いました。「米
 粉を利用したアスリート
 向け料理に関する検討」と
 というテーマで食育プログ
 ラムを実施した、日本女子
 体育大学の古泉さん、講師
 を務めた ChefooDo 会員で
 ある館野さん、「地域を知
 ることからはじまる親と
 子の食育」というテーマで
 実施した、食育プロモータ
 ーの水越さん、講師を務め
 た ChefooDo 会員の沢辺さ
 んの四名がパネラーとし
 て参加しました。



▶ パネルディスカッションの様
 子。左から古泉さん、水越さん、
 館野さん、沢辺さん



みためとあじはちがう展
～規格外野菜を食べてみよう～

【みためとあじはちがう展】
規格外野菜を食べてみよう
「日時」：二〇二〇年二月二日
「場所」：大田区 大田市場第
四積込場
「参加者」：一般参加
「主催」：大田市場ビッグベジ
フル協同組合
「共催」：株式会社 JTB
「目的」：規格外野菜とは
ChefoDo でもよく紹介して
いる、色が悪かったり、曲が
っていたりすることで流通す
る規格に合わなくなっていま
う野菜のこと。これらは、流
通する規格から外れてしま
い、お店に出回る機会が少なく、
廃棄されてしまうものもあ
る。今回のイベントは規格外
野菜を実際に食べてもらうこ
とでその存在を知ってもら
い、今後、規格外野菜を活用
するために必要な情報を集め
る機会としている。



【実施レポート】
ChefoDo は、規格外野菜を
使用した料理の販売やステ
ジでのトークショーへの出演
など様々なところに参加さ
せていただきました。
物販ブースでは、ChefoDo
メンバーである館野雄二さん
監修の「手作りつくね ジャ
ガイモのソース」、宮永賢一さ
ん監修の規格外野菜をたくさ
ん使った「特製豚汁」、キッ
ンカーでは五十嵐美幸さん監
修の「特製ゴマカレー」の販
売を行いました。それぞれの
メニューには規格外野菜を使
用しています。少し傷んでい
たりする野菜も料理してしま
えば美味しさは変わらないと
いう事を体感していただけた
のではないかと思います。

ステージコーナーでは、
ChefoDo 女子部代表の五十
嵐美幸さんのライブキッチン
(カレー作りのデモンスト
レーション)に加え、五十嵐
さんと女子部メンバーであ
る尾身奈美枝さん、堀江ひろ
子さんの三名によるトーク
ショーが開催されました。そ
れぞれ食のプロとしての目
線から規格外野菜の活用法
や家庭で食材を無駄なく使
用するポイントなどをお話
いただき盛り上がりました。
【まとめ】
このようなイベントを通
じて、「伝え」「知ってもらう」
事で、規格外野菜の活用に関
がる。「きっかけ」となる活
動を継続して参ります。



FCCJ 熊本ナイト

～魅力つつある熊本城と熊本の魅力をご紹介します～



二〇二〇年二月一
三日に公益財団法人
日本外国特派員協会
にて熊本の食や文化
を通じて熊本の魅力
を発信するイベント
「熊本ナイト」が開
催されました。
このイベントは、
熊本地震からの復興
PRに加え、熊本の食
を通じて熊本の魅力
を首都圏や海外に向
けて広めることを目
的としています。
今回 ChefoDo で
は、熊本の食材をPR
するお手伝いとし
て、熊本産のデコポ
ンを使用したチーズ
ケーキを開発致しま
した。担当したのは
ChefoDo メンバ
ーである船瀬洋一郎さ
んです。デコポンの
甘みと酸味を活か
し、濃厚なチーズの
甘さに加え柑橘系の



すっきりとした味わ
いも感じられるチ
ーズケーキが完成しま
した。
熊本の方をはじめ、
海外からお越しの方
にも大変ご好評いた
だき、デコポンの美味
しさを感じていただ
けたのではないかと
思います。
デコポンはそのま
ま食べてもとても美
味しく、人気のある果
物のひとつですが、そ
の良さをより一層感
じることが出来るチ
ーズケーキに仕上が
りました。熊本の魅力
を発信する一助とな
れば嬉しいです。



▲米粉クレープでおかずを包むことで
手軽に主食、主菜、副菜を食べることが
できるレシピを実習しました。

古泉さんは、大学生のアス
リート向けのプログラムを
実施。米粉のクレープに主
菜、副菜を巻く事で手軽に主
食、主菜、副菜を食べられる
ようにした料理は一人暮らし
の学生でも手軽に栄養バ
ランスが取れると考え、学生
に向けた調理実習を行いま
した。レシピ考案は館野さん
が行い、「普段あまり料理を
しない学生にも料理を嫌い
になつてほしくない。」とい
う想いから、手軽かつ野菜を
必要量食べられるレシピを
考案。調理実習を開催し、学
生に実際に作ってもらおうと、
「料理はそんなに難しくな
いということが分かった」と
いう感想をいただきました。



▲食育プログラムで作成した豚汁と同じ
ものをシンポジウム参加者にも配布。

水越さんのプログラムで
は、親と子への食育をテーマ
に、行事食を学ぶお節料理の
調理実習と地産地消を学ぶ
産地見学ツアーを実施しま
した。
東京で生活する子どもた
ちが地域の生産者さんを訪
ねその想いに触れることに
、食材を親子で調理して食
べることで日ごろ何気なく
接している「食事」を通して
感謝の気持ちや地域との関
わりへの気づきを生みます。



▲産地見学をした「天神米」と吉実園さんの卵と東
京産の天神米をお土産としてプレゼントしました。

活動に力を入れていきたい
と水越さんよりお話があり
ました。
【まとめ】
今回のシンポジウムで報
告したプログラムは小規模
なものでしたが、このよう
な取り組みを各地域や団体
に向けて継続して行くこ
とも食育活動として必要で
す。そして、これらの取り組
みをこのように発信する場
を設けることで、より多く
の方に食育には何が必要で
日々の生活の中で何ができ
るのかを考えるきっかけと
なることを願います。

熊本市復興支援トッププロモーション事業

一流料理店での熊本市長によるトッププロモーション

二〇二〇年二月一四
日「つきぢ田村」にて熊
本産の農水産物や加工
品の魅力を発信する場
として熊本食材をメニ
ューに使用したランチ
フェアを開催致しまし
た。
会場となったのは
ChefoDo 副会長でもあ
る田村隆さんが三代目
店主を務める「つきぢ田
村」です。ランチフェア
には熊本市長も出席さ
れ首都圏のバイヤーに
市長自らが食材の魅力
を熱くPRされていました。



熊本が第二の故郷だ
とおっしゃるほど、熊本
の食材を愛している田
村さん考案の素晴らしい
食事を参加されたみな
さまは存分に楽しま
れた様子でした。
熊本には素晴らしい
農水産物や加工品があ
り、それらをプロの料理
人がより美味しく料理
することで食材の素晴
らしさを参加されたみ
なさまに感じていただ
けたのではないかと思
います。
熊本だけでなく、日本
各地の素晴らしい食材
を広めるお手伝いも
ChefoDo では行ってお
ります。日本の食の素晴
らしさを少しでも多く
の方にお届けできるよ
う努めて参ります。

