



### 一般社団法人東京都日本調理技能士会主催 食べる展覧会〜第十九回現代日本料理技能展〜

二〇一九年十一月十七日(日)築地キッチンスタジオにて、一般社団法人東京都日本調理技能士会主催の「食べる展覧会」が開催され、前回五月に引き続き、会場としてご利用頂きました。

日本調理技能士会は、ChefooDo 特別会員でもある、新宿割烹中嶋の中嶋貞治料理長が副会長を務めておられます。

第十九回目となる今回は、香川県の食材をメインとした料理の講習でした。講習を受け、実際に試食ができるところがこの展覧会の特徴です。今回の講習では香川県の食材を使用した料理の実演も行われました。



そして試食でも登場した食材は、香川県小豆島のオリーブを、瀬戸内の温暖な気候風土のなかで古くから育まれてきた讃岐牛に与えて上げた「オリーブ牛」です。

今回の展覧会には約五〇名の方がご参加されたようです。築地キッチンスタジオは広々としたスペースと二台の調理台が特徴で、スタジオ内のレイア

ウト変更も自由に行えるため、様々なイベントにご利用いただけます。特に今回のようにデモンストラクションと試食提供の両方を行う場合に二台の調理台が大変ご好評いただいております。

イベント以外でのご利用も承っておりますので、スペースをお探しの方はお気軽にお問い合わせください。

【お問い合わせはこちらまで】

[kitchen@chefoo.jp](mailto:kitchen@chefoo.jp)



今年も

### Fish-1 グランプリが

開催されました!

十一月十七日に日比谷公園にて第七回 Fish-1 グランプリが開催されました。Fish-1 グランプリは、今年もジャパン・フィッシュヤーマンズ・フェスティバルとコラボし、お魚の魅力を存分に味わえるイベントとなりました。



このコンテストは「フリストフイッシュ」と「ブライドフイッシュ」の二つの部門でお魚を使った料理や商品を競います。審査は来場者からの投票と審査員による審査で行われます。審査委員長として、ChefooDo 特別会員でも



ある、新宿割烹中嶋の中嶋貞治料理長も参加されました。

天候にも恵まれ、お魚の魅力も存分に楽しめるイベントだったのではないのでしょうか。大人も子どもも魚離れが進んでいますが、お魚だけではなく美味しい水産物がたくさんあるので、これをきっかけに魚料理も楽しんでみるのはいかがでしょうか。



### 中野区立上鷺宮小学校開校 40 周年記念

### Chef's Lunch (ChefooDo のスーパー給食) 実施しました!

二〇一九年十一月五日に実施致しました。実施した学校は昨年度もお邪魔した中野区立上鷺宮小学校です。今年には記念すべき開校四十周年とのこと、お祝いのお気持ちも込めてスペシャルな給食を作って参りました。

担当したシェフはラ・ロシエルのエグゼクティブシェフである工藤敏之シェフです。



元気で明るいお人柄の工藤シェフは生徒たちからも大人気です。朝会でご紹介いただいたときから『シェフ〜!』という歓声があり、スーパー給食をとっても楽しみにしてくれている様子でした。

シェフは献立の提案だけでなく、もちろん調理にも参加します。給食室で、栄養教諭の先生と調理スタッフのみなさんと一緒に汗を流しました。いつもとは少し違ったメニューにも関わらず、さすがのチームワークで段取りよく仕上げていただきました。

どんなに手間がかかっても、丁寧に仕上げてくださるところに調理スタッフのみなさんの愛情を感じました。愛情たっぷりの美味しい給食ができるのも納得です。

今回は、四十周年のお祝いということで、献立もいつも以上にスペシャルなものとなりました。

主食は、枝豆にコーン、さらにたくあんが入っているところがポイントのピラフ。メインには、米粉を使ったチキンのパンケーキ。スープは小松菜を美味しく食べられるポタージュ。そして、少し大人な風味の洋梨のローストはラ・ロシエルのパティシエ清水美紀さんが調理に参加してくださいました。フレンチの要素が詰まったいつもとは違う給食に『美味しい!』の声が響き渡りました。



▲工藤シェフとパティシエの清水さん

給食を作り終えたシェフは、六年生の教室と一緒に食事をします。作ったシェフと一緒に食べるこ

で、作り手への感謝の気持ちを感じたり、食べているものがどのようにして作られたのかに興味を持ってもらえるきっかけに少しでもつながらる事を願っています。また、シェフとコミュニケーションを取ることで、「食への興味」や「シェフ（料理人）」という仕事への興味も持ってもらえると嬉しいです。



給食のあとは、シェフとの交流会の時間です。工藤シェフと清水さんが児童たちからの質問に答えます。

「シェフになったきっかけは？」「好きな食べ物は何？」など様々な質問が飛び交いました。

仕事と子育てにとっても忙しい親御さんはたくさんいらっしゃいます。毎日の食事を手間暇かけてしっかりと作り続けることはとても大変なことでしょう。そのようなときに、こういった温かいお食事が食べられ、同じ境遇や同じような悩みを持つている方と交流できる場があることは気持ちにゆとりを持たせたり、日々の食事と改めて向き合うきっかけとなるのではないのでしょうか。

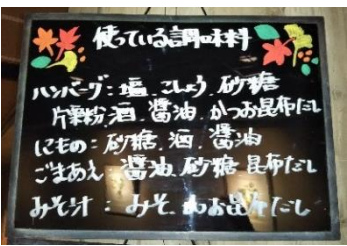
全国に子ども食堂は年々増加しています。しかし、まだまだ人手が足りなかったり、食材が足りなかったり、運営資金や場所が不足していたり、それぞれの子ども食堂で悩みや課題があるようです。

私たち ChefooDo ができることはほんのわずかなお手伝いかもしれませんが、少しでもお手伝いできることがあれば一緒に活動していきたいと考えています。また、ChefooDo のメンバーが活動

中でも印象的なお話だったのが、下積み時代の修行をしていたときのお話。朝から夜まで、ひたすら働いて体力的にもとても大変な時期を過ごされたとのことですが、目標や夢があったから頑張り続けることができ、お客様の喜ぶ顔が見れるようになったという工藤シェフ。料理人の世界だけでなく、どんな世界にも通じるお話だったのではないのでしょうか。これからの人生に、様々な夢や目標を持っているであろう生徒たちにとっては、とても刺激になるお話だったのではないのでしょうか。「日々の勉強も頑張つてね！」と工藤シェフからのエールの言葉もありました。



に参加することで、それぞれの子ども食堂の活動が広がり、サポートしたい人の元へ情報や実態が届きつつかけとなることを願っています。子ども食堂の活動を応援・サポートしたい人も、応援して欲しい子ども食堂もたくさんあるのに、うまくマッチングしていないという現状もあるようです。そのような部分でも私たち ChefooDo がお手伝いできるような後も取り組んで参りたいと思っております。



▲アレルギー食品のチェックのために調味料やメニューを掲示しています。また、自宅でも再現できるように取り組まれています。



私たち ChefooDo では長年継続しているスーパー給食 (Chefs Lunch) を通して、子どもたちに「食への興味関心」を持ってもらう事と、「食べることへの感謝の気持ち」や「作り手（生産者、日々料理をする家族など）への感謝の気持ち」などを少しでも感じるきっかけとなることを願って取り組み続けています。また、料理人という職業にも少しでも興味を持ってもらいたい、この業界へ進んでみようと思う生徒が生まれたら嬉しい限りです。

来年度も引き続き、この学校給食への取り組みは続けて参ります。この活動を応援してくださる企業様や個人の方も随時募集しておりますので、一緒に学校給食に取り組んでくださる方はお気軽にお問合せください。



### 元マドンナのパーソナルシェフ 西邨マユミさんが再び築地に！ 野菜のムダをなくそう企画 Vol.11 ～マクロビ×フードロス～ 西邨さん特製のハロウィン料理を楽しむ会♪

春の開催に引き続き、十月二十九日に「マクロビ×フードロス」シリーズ第二弾として大人気のマクロビオティックヘルスコーチの西邨マユミさんに築地キッチンスタジオにお越しいただき、とても美味しいお料理を振舞っていただきました。今回はハロウィンも近いこともあり、かぼちゃを使用したお料理を中心にしたつぷりと八品をご用意致しました。もちろん、お野菜には「もったいない野菜（規格外のお野菜）」を使用し、フードロスというテーマについても西邨さんよりお話いただきました。



- ・スイート・ベジタブル・スープ&ドリンク
- ・ごぼうと人参のきんぴら
- ・キャベツとカボチャのウォーターソーサー
- ・未利用野菜のプレスサラダ
- ・余った未利用野菜を炒めて味噌とクルミであえて
- ・小豆とカボチャのスープ
- ・キノコと栗&玄米リゾット
- ・サツマイモのチアシードスティックローストしたクルミを添えて

### 東長寺子ども食堂へ ChefooDo 女子部メンバーがお邪魔して来ました！

今年度より子ども食堂と連携し、少しずつ活動の幅を広げていく予定の女子部。その第一弾として新宿区にある東長寺子ども食堂の活動をお手伝いさせていただきます。

二〇一九年十一月十二日に女子部メンバーである尾身奈美枝さんと堀江ひろ子さんの二名で東長寺子ども食堂の活動をお手伝いしてきました。東長寺子ども食堂は月に二回火曜日と日曜日に活動し、一回に約六十食を提供されているそうです。活動をはじめて三年ということで、とてもこだわりを持ったお食事に愛情をこめて作られているところに非常に感動致しました。



子ども食堂と一言でいっても、地域や運営者によって活動内容も目的もそれぞれです。東長寺子ども食堂は、食材や調味料、そして食器にもこだわりを持ち、熱い想いをこめて活動されています。お出汁をしつかりと、できるだけ添加物のない自然な調味料を使用。食事内容に合った陶器の器を使い「食事」というものは何なのかを伝えることを意識されているそうです。好き嫌いの多い子どもも、ここでの食事をきっかけに食べられるようになることも多いそうです。「食育」としての取り組みも意識して行われています。



八品の調理に加え、今回はたつぷりと二時間西邨さんのスペシャルマクロビ講義も行われ、事前に西邨さんへの質問も募集しておりましたので、そちらの回答もいただきました。とても濃い時間となりました。はじめのマクロビ体験という方もご参加くださいました。違和感なくとても美味しく食べられたというご感想をいただきました。マクロビという言葉を使うと難しいイメージや制限があるように思われがちですが、西邨さん



▲西邨さんもハロウィン仕様で豹に変身！

のお考えはとても柔軟で、昔ながらの日本の食事を中心にしているだけで、動物性食品を排除するという考え方ではないというお話もありました。また、無駄なく食材を使いこなすことのポイントもご紹介いただき、実際に西邨さんが調理されると廃棄されるものが少なくお料理が完成します。

美味しいお料理と楽しいお話に、あっという間に時間が過ぎたのではないのでしょうか。次回は来年の春ごろに来日される予定です。次回は、また違った雰囲気イベントを企画しております。お楽しみにお待ちしております。ちくください！