



## 神奈川県横浜市立いぶき野小学校の「和食授業」に 「みちば和食 たて野」 舘野雄二料理長が講師として参加！！

十二月四日（火）、神奈川県横浜市立いぶき野小学校の五年生を対象にした「和食授業」の講師として舘野雄二料理長が参加しました。

いぶき野小学校では、五年生を対象に、「和食マイスター」を目指す「和食授業」のカリキュラムを実施しています。年間を通して、「和食」の魅力や、日本の食文化について学んでいくもので、その締めくくりとなった十二月四日は、プロの料理人から児童に直接「和食」のココロを伝える授業となりました。



当日は、体育館に五年生と、昨年「和食授業」を経験している六年生が集合。舘野雄二料理長の「和食」への思いや、「料理」との出会い、「食材」などについての熱い話を全員食い入るように聞き入っていました。

五年生が自分で考え、実際に料理した献立もいくつか発表され、それぞれに舘野雄二料理長から感想とアドバイスを与えられ、児童にとっても刺激になっていた様子でした。

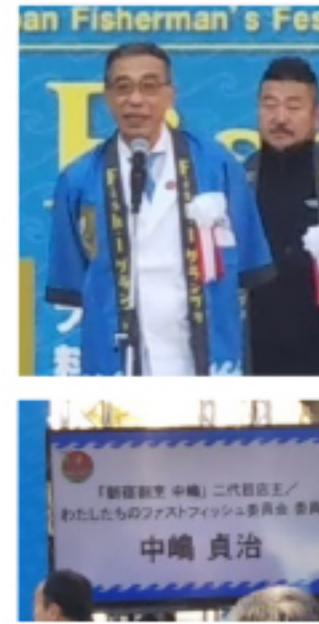


## 第六回 Fish-1グランプリが開催されました！

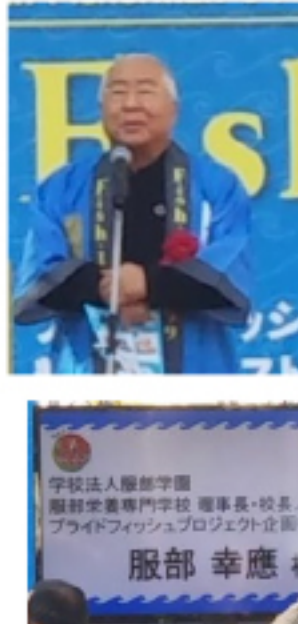
二〇一八年十月二十五日  
比谷公園にて第六回 Fish-1  
グランプリが開催されまし  
た。

Fish-1グランプリとは、  
国産水産物の魅力を再発見  
する事をテーマにジャパン・  
フィッシャーマンズ・フェス  
ティバルとコラボレーショ  
ンしたイベントです。Fish-  
1グランプリは主に二つのコ  
ンテストで構成されており、  
全国の地元漁師が自信を持  
って勧める魚として選定さ  
れた「プライドフィッシュ」  
を素材にした料理のコンテ  
ストと国産の水産物を使っ  
た「ファストフィッシュ」を  
扱う企業・団体の方を対象と  
した、「地域を元気にする  
国産魚ファストフィッシュ  
商品コンテスト」です。両コ  
ンテストとも、Fish-1グラ  
ンプリイベントにご来場い  
ただ

いた皆様の投票と、審査委員  
による審査によって受賞作  
品・商品が決定いたします。  
審査員長として ChefooDo  
特別会員の中嶋貞治が参加  
致しました。



また、ChefooDo 名誉顧問の  
服部幸應がプライドフィッ  
シュプロジェクト企画委員  
会の会長を務めさせていた  
だきました。



美味しい水産物がたくさ  
んある日本。改めて魚の魅  
力を感じられるイベントと  
なったのではないでしょ  
うか。

## 調理 HACCP 講習が開催されました。

二〇一八年六月に食  
品衛生法が改正され、  
今後は食品に関わる全  
事業者が HACCP(ハサ  
ップ)の導入が義務付  
けられます。そこで、服  
部栄養専門学校にて、  
レストランやカフェな  
どの一般飲食事業者向  
けに「調理 HACCP 講  
習会」が開催されまし  
た。第一弾は十一月十  
五日に「調理 HACCP  
公開講座」としてすぐ  
に始められる基本的な  
対応方法などの内容で  
開催されました。「調理  
HACCP 演習」は来年一  
月二一〜二三日の三日  
間で行われます。飲食  
関係者のみなさまはぜ  
ひ受講してみてください  
。



## ChefooDo は地域を応援しています！

ChefooDo の活動テー  
マの一つに「地域応援」があ  
り、ChefooDo のメンバ  
ーのお店でも地域の食材を  
使用したフェアなどが開  
催されています。

ChefooDo 名誉顧問であ  
る坂井宏行のお店「ラ・ロ  
シェル 山王店」では一  
月三〇日に宮城県フェア  
が開催されました。  
ChefooDo メンバーでもあ  
る工藤シェフと山王店料  
理長の楠野シェフが宮城  
に足を運び生産者、食材と  
出会い生み出されたお料  
理が特別に提供されまし  
た。



ChefooDo メンバーは  
個々でも地域の食材や生  
産者を応援しています！

## ChefooDo 女子部 Instagram はじめました！

先月ホームページが開設  
された ChefooDo 女子部で  
すが、さらにインスタグラ  
ムもはじめましたのでフォ  
ローをお願い致します！イ  
ンスタグラムでは日常的な  
投稿からイベントの様子な  
どインスタグラムでしか見  
られない情報も発信してい  
く予定です。

アカウント名は  
@chefooDo\_woman です。  
ChefooDo 本体のアカウン  
トは  
@chefooDo です。こちらは、  
ChefooDo や築地キッチン  
スタジオの最新情報を発信  
しております。こちらも併  
せてフォローをお願いしま  
す！





新潟県村上市の産地見学ツアーを、十一月十九日、二十日の一泊二日で実施しました。村上市の生産者九件を訪ねるツアーです。

早朝六時・東京発の新幹線で、向かったのは、「みちば和食・たて野」館野雄二料理長、「メゾン・ド・スリジェ」浅水屋巖シェフ、そして「酢飯屋」岡田大介料理長の三名。限られた時間で九件の生産者を周り、翌日の昼過ぎには帰路に着くという弾丸ツアーですが、日頃から地域食材に関心の高いプロの料理人の皆さん！元気いっぱい！

## 新潟県村上市産地見学ツアー 行ってきましたー！！

焼き畑で栽培した赤カブ！



出発となりました。

初日は、「村上牛」、「米加工品」、「かぶ」、「鶏卵」、漁港、「塩」と巡り、二日目は、「パッションフルーツ」、「味噌」、「村上茶」と訪問。いずれの生産者も、確かなこだわりと自信を持った方ばかりで、先々で食材はもちろんですが、様々に話が盛り上がり、まさにあつと言う間の弾丸ツアーでした。天候には恵まれませんでした。が、地域生産者の熱意を感じる事ができた二日間でした。



パッションフルーツのハウスは  
廃棄食品を熱源にしています！

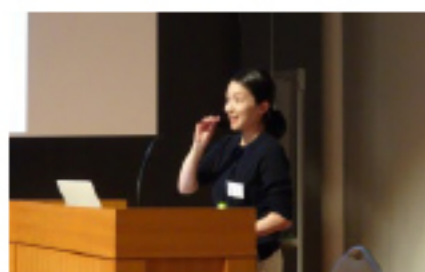
### 全国「和食」連絡会議 第4回交流会

## 『1204 和食セッション』～次代に繋ぐ和食の集い～

和食がユネスコ無形文化遺産登録されてから今年で五周年を迎えました。ChefDo 名誉顧問である服部幸應が理事を務める一般社団法人和食文化国民会議では、十二月四日に第四回『1204 和食セッション』～次代に繋ぐ和食の集い～が開催されました。

今回のテーマは「五節供（人日・土巳）」とされ、「五節供（人日・土巳）の謂れ」「人日・土巳の節供料理」についての講演や「節供料理の日本酒と節供料理」「伝統野菜の節供料理」「節供の和菓子」の三つのブースにてワークショップが行われました。

当日は約百八十名の方が参加され、改めて和食の素晴らしさに触れる時間となりました。



和食文化国民会議様より  
当日のお写真をご提供いただきました。

<https://washokujapan.jp/>

# 築地キッチンスタジオ information

## 野菜のムダをなくそう企画 Special

毎月恒例となりました「野菜のムダをなくそう企画」ですが、十一月ははじめて生産者さんをお迎えしての開催となりました。

この企画は今年の一月からスタートして十一月でようやく九回目となりました。この企画の目的は、二つあります。一つ目は、未利用野菜という廃棄されてしまいう野菜の存在を知っていただきフードロスについて考えるきっかけづくりをすることです。毎回、料理のどこかで未利用野菜を使用していますが、この程度の量を使用したところでフードロスの削減にはなりません。しかし、このような野菜の存在を知ってもらおうこと、そし

てみんなで食べることでフードロスというテーマに少しでも関心を持ってもらえたらという気持ちで開催しています。そのため、できるだけみなさんに楽しんでいただけるようなテーマを毎月設定し、肩の力を抜いて気軽に参加していただけるように努めています。そのため、毎月テーマは様々なわっていただきます。取り上げて欲しいテーマがあれば、みなさまからも募集しておりますのでお気軽にご連絡ください！

二つ目は、みんなで食事を食べることの楽しさを改めて感じてもらうことです。食事は一人でも食べられますが、大勢で食べるのもっと美味しく感じませんか？

最近は一人で食事をする人が増えています。だからこそ、みんなで食べる喜びを改めて感じてほしい、シンプルに食事を楽しんでもらいたいと思っております。

そんな想いではじめたこの企画にご賛同いただき十一月は新潟県南魚沼よりお米農家さん「山本家」代表の山本克幸さんにお越しいただきました。



十一月といえば新米の季節。美味しいこしひかりをご提供いただき、白米、玄米、雑穀米を七種類の炊き方で用意し食べ比べを行いました。



全部で二升も炊いていただきましたが、とても美味しいお米なのでみなさんモリモリ召し上がってくださいました。ご飯のお供には、未利用野菜を使用した浅漬けなどをご用意し、ピュッフェ形式で食べ比べていただきました。



今回ご協力頂いた山本家さんのお米はオンラインストアにて購入できますので、みなさまもぜひお試しください。  
<http://www.yamamotoko.co.jp/>

## Wキッチンが特徴の築地キッチンスタジオ

### レンタル利用も可能です！

築地キッチンスタジオもお陰様でオープンしてからまもなく一年を迎えます。定期的なイベントの開催だけでなく、様々なお客様にもレンタル利用いただいております。

築地キッチンスタジオの特徴は、最大の特徴は、なんと二台揃った二台揃った料理対決や撮影、料理教室など様々な用途に適しています。



お客様からの貴重なご意見を取り入れながら少しずつパワーアップし、オープン当初よりもさらに使いやすくなりました！築地市場のすぐそばという立地なので、築地買い物ツアーの後、キッチンスタジオで調理される方も大勢いらっしゃいます。

・築地でイベントを開催したい  
・五十名位の人数が入れるスペースを探している  
このような方は、まずはお気軽にお問い合わせください。見学しております。  
Kitchen@chefodo.jp  
<https://www.chefodo.jp/kitchen/>

<https://www.chefodo.jp/kitchen/>