

見て・聴いて・味わう料理教室“

だし”を使っておいしく食べよう



福祉事業部長 高橋 記子

みんなの勉強会代表 若山 桂子

平成 29 年度より、「みんなの勉強会」は（公社）岐阜県栄養士会の福祉事業部の事業として運営することになりました。これまで同様、現場の栄養士にとってプラスになるようなテーマで企画していきたいと思えます。

今回は食事を提供する業務、調理実習を行う業務などに役立つ教室を開催します。

日販が 2017 年 10 月に実施した「だしに関する意識調査」によると、4 人に 1 人がだしの取り方を知らず、3 人に 1 人が取ったことがないとの結果が出ました。特に 30 歳以下では、だしを取ったことのない人が約 4 割、20 代の約 1 割は味噌汁にだしが必要だと知らず、若者のだし離れが鮮明です。

第 3 次食育推進基本計画の重点課題の 1 つに“食文化の継承に向けた食育の推進”が挙げられたこと、平成 25 年にユネスコ無形文化遺産に和食が登録されたことを受け、今回の勉強会では旬の地場産の食材を使っておいしい和食を学びたいと思えます。和食の料理人として長年活躍をされていらっしゃいます秋月茂男氏を講師にお迎えし、基本的な出汁の取り方から「和食」の基本を学びます。

未来に残すべき財産として認められた日本の伝統的な食文化を次世代に伝えていくために私たち栄養士がこの食文化の良さを知り、それぞれの職域で活かしていきたいですね。今回の教室は調理実習ではなく、先生のデモをしっかりと見て、聴いていただきます。試食を通して味わうことで、「和食の良さ」を感じましょう。

私たち栄養士にしかできない食文化の継承を見出せる会となれば幸いです。今更聞けない調理の基本も先生にどんどん質問しませんか？

● 日時 平成 30 年 3 月 3 日（土） 10：30～13：30

● 場所 もえぎの里 調理室

岐阜市柳津町下佐波西 1 - 1 5

● 参加費 （岐阜県栄養士会：会員） 3,000 円

（ “ ” : 非会員）3,500 円

● 定員 30 名（先着順。定員になり次第締め切ります）

● 申込方法 裏面申込用紙にて F A X 又は郵送にて岐阜県栄養士会までお送りください。

電話での申し込みは受け付けておりません。定員となり申し込みを締め切った場合は、岐阜県栄養士会のホームページの「お知らせ」にてご連絡いたします。

- **内容** 講師によるデモンストレーション。
 昆布や鰹節などからおいしい出しをとり、様々な料理を作ります。ちょっとしたコツをつかんで、旬の食材をおいしく調理。高い食材でなく、給食でも使える食材でおいしく調理します。
 参加者の調理実習はありません。見る・聴く・味わう事に集中していただく研修会です。試食の時間を設けますので、昼食の持参は不要です。
- **講師** 秋月 茂男 氏（和食）
 大阪あべの辻調理師学校を卒業後、片山津温泉「矢田屋」、名鉄金沢スカイホテル「京定」、厚生団（財）石川厚生年金会館などを経て、現在（株）丸安今井商店顧問、神明温泉「すぎ嶋」調理顧問。

FAX送付先：岐阜県栄養士会

FAX (058) 278-5234

みんなの勉強会 申込書

<small>ふりがな</small> 氏名	岐阜県栄養士会 会員（会員番号 ）・非会員
連絡先電話番号 — — 連絡先メールアドレス（PC・携帯）	
勤務先	

✿連絡先を必ずご記入ください。

講師への質問がありましたら、ご記入ください