

白鶴酒造資料館「白鶴御影校」で
地域の恵みと知恵を学ぶ「和の食卓講座 全3回」開催

白鶴酒造株式会社（本社：神戸市、社長：嘉納健二、資本金：4億9,500万円）は、昨年度に引き続き、白鶴酒造資料館で「白鶴御影校 和の食卓講座」を開催します。当講座は、神戸市を中心とした近隣の方々に、「地産地消ができる豊かな土地」であることを再発見し、昔からこの地に伝わる知恵を十分に学んで「食べる力」を高めていただくこと、そして親世代が学ぶことで各家庭で子どもたちにそれらを伝えていただくことを目的としています。今回は、料理が苦手な方を対象として、手軽でおいしく健康になるための「簡単・つづく・おうちごはん」をお伝えする講座を、全3回で開催します（企画協力：リベルタ学舎 ※1）。

白鶴酒造は「時をこえ 親しみの心をおくる」をスローガンに常に食文化、生活文化の発展に貢献したいと考えています。大正初期から酒造りを行ってきた麴やひとびとの息吹が伝わる白鶴酒造資料館で、当講座を通じて日本酒をふくむ発酵食品や和食などのさまざまな日本文化に親しんでいただきたいと思います。

<第1回 「味噌汁」講座詳細>

▼会場：「白鶴御影校」・白鶴酒造資料館

〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5-5

▼日時：4月27日（木） 10:00～13:00 受付：9:30 開始：10:00

▼参加費：3回連続6,000円、単回2,500円（いずれもお弁当・お酒か甘酒・お土産付き）

※お子様 単回500円（お食事が不要なお子様は無料）

・教室で学んだことを翌日の朝ごはんからすぐに活かせる食材&白鶴酒造からのお土産つき。

▼定員：20名（先着順）

▼申し込み方法：

専用申し込みフォームから申し込み。 http://lgaku.com/index.php/event/event_info/20170427hakutsuru/

▼プログラム

- I. ラクチン味噌汁で、みんな元気
- II. お味噌の秘密と選び方
- III. 味噌玉づくりワークショップ（老舗昆布専門店 苦楽園こんぶ処永楽開発「本格出汁粉」※2）
- IV. お弁当ランチ会（食卓ハピエストLab 大山シェフ特製 ※3）<日本酒または甘酒付き>



<白鶴御影校 和の食卓講座 全3回>

- 第1回 4月27日(木) 「味噌汁」
第2回 6月22日(木) 「漬け物」
第3回 8月24日(木) 「おむすび」

▼講師：増田光（醸せ師）

麴・甘酒・醤油・味噌・糠など日本に昔から伝わる発酵食品の良さを広める「醸せ師」。醸研究所主宰。

こどものアレルギー体質改善をきっかけに発酵を学び、2013年から活動を始める。「こだわりを持って偏らない」「本物の調味料を使うとシンプルなのに美味しくなる」「目に見えないものが世の中の大部分を占めている（発酵は目に見えない微生物との共存）」という考えのもと、大阪・北摂を中心に、2016年は年間60回の発酵教室や食育セミナーを開催。

老舗昆布専門店などとのコラボレーション教室も展開している。

ブログ：<http://ameblo.jp/kamoseshi-hikari/>



※1：一般社団法人 リベルタ学舎

阪神間を中心に、社会参加・くらし・健康等を学びながら実験を重ね、生きる知恵と力を高めるコミュニティ。顧客を含めたチームで価値を共創する事業づくりなどにも取り組んでいます。代表の湯川カナ氏は、Yahoo! JAPAN 創設メンバー。すべての子供たちが未来に希望をもてる社会を、自分たちから作ろうと提唱しています。

HP：<http://lgaku.com/>

※2：苦楽園こんぶ処永楽 ホームページ：<http://www.eiraku-konbu.co.jp/>

※3：食卓ハピエスト Lab Facebook ページ：<https://www.facebook.com/shokutakuhappyest/>