

2017年8月24日に白鶴御影校（白鶴酒造資料館内）で 手軽に自由に楽しむ「ゴロゴロおむすび」講座開催 ～地域の恵みと知恵を学ぶ「めぐみめぐる神戸食卓講座<和> 第3回」～

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、2017年8月24日（木）に白鶴御影校（白鶴酒造資料館内）で「めぐみめぐる神戸食卓講座<和>」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すること、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の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。

今回も料理が苦手な方を対象に、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」の第3回として、身近な食材で気軽に出来る「ゴロゴロおむすび」講座を開催いたします（企画協力：一般社団法人 リベルタ学舎^{※1}、具材協力：マルヤナギグループ「誠味屋本店」^{※2}）。

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3回 「ゴロゴロおむすび」講座詳細>

▼会場：「白鶴御影校」白鶴酒造資料館内

〒658-0041 神戸市東灘区住吉南町4丁目5-5

▼日時：8月24日（木） 10:00～13:00（受付：9:30 開始：10:00）

▼参加費：2,500円（お弁当・お酒か甘酒・お土産付き）

◎お子様 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（満席）

▼プログラム

I. 楽しいおむすび <講師：食育アドバイザー 西古屋由美子>

II. 名もないお家ごはんとう発酵 <講師：醸せ師 増田光>

III. おむすびワークショップ

IV. おむすびランチ会 <日本酒または甘酒付き>

▼詳細：以下URL参照

http://lgaku.com/index.php/event/event_info/20170824hakuturu/



<白鶴御影校 和の食卓講座 全3回>

第1回 4月27日(木) 「コネコネ味噌玉」

第2回 6月22日(木) 「もみもみ漬け物」

第3回 8月24日(木) 「ゴロゴロおむすび」

◎3回通して受講することで、朝ごはん(和食)の用意をお子様でも「楽しくお手伝い出来るようになる」と期待しています。



第1回コネコネ味噌玉



第2回もみもみ漬け物

▼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。企業と顧客を含めたチームで、社会に価値を共創する事業づくり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：マルヤナギグループ「誠味屋本店」

大阪の老舗昆布商「小倉屋」の“のれん分け”によって1951年に創業。昆布に限らず椎茸、ごぼう等の日本の伝統食材を幅広く使用し、食べやすい味付けで提供しています。最近では、伝統食材の価値を次の世代へ伝える食育活動として“だし教室”に注力。新しい食の提案・商品企画にも取り組んでいます。



以上