

## 郷土料理教室の実施

公益財団法人 調布市文化・コミュニティ振興財団 ご担当：山本様  
 公益財団法人調布市文化・コミュニティ振興財団は、芸術・文化の振興、コミュニティ活動及び生涯学習等に関する事業を実施することを通じて、市民文化の向上と地域社会の発展に寄与することを目的としています。

### 農林水産省選定「農山漁村の郷土料理百選」が開講のきっかけ

お客様から「郷土料理百選の教室を開催して欲しい。郷土料理を習いたい」という要望が挙がったのが実施のきっかけです。早速、「郷土料理百選」運営事務局のロケーションリサーチさんに相談させていただきました。月1回実施、計6回の料理教室は約1ヶ月で定員20名に対し35名のお申込みがあり、早々に申込を締切り、やむなく抽選で参加者を決めました。

※実施までの期間：1か月

### 日本各地の郷土料理を料理人が伝える郷土料理教室 「～日本のふるさと、味めぐり～（全6回）」を開催

北海道や鹿児島県や新潟県など、幅広い8地域の郷土料理を6回に渡って取りあげた料理教室。新潟県の「のっぺい汁」や東京都の「もんじゃ焼き」など、各地域の多彩な郷土料理をその道のプロ（女将・料理長）から作り手の『技』を吸収していただき、ご家庭の食卓で再現していただくという企画。



#### お客様の声

#### 郷土料理で生涯学習のきっかけづくり

参加者の皆様から、郷土料理の調理や地域食材など、多くの発見があったと沢山の声がありました。料理店の女将さんや料理長が講師というのも参加者にとっては新鮮で、「お店の味を習える！」そう喜んで頂けました。続編を望む声が多数挙がりました。

私たちの目的は「市民の生涯学習のきっかけ作り」ですので、「郷土料理を学びたい」と思える、継続的な動機付けが出来てよかったですと思います。

私自身も家で試しました。季節ごとに旬の材料で各地域の味を試す楽しみが増えました。

#### 弊社担当の声

料理教室参加者の皆様から、郷土料理の調理や地域食材について、新たな発見があったことが窺える反応がとても多かったです。料理店の女将さんや料理長が講師というのも参加者にとって新鮮で、「お店の味を習える」という点においても、喜んで頂けたと思います。

#### 講師となる郷土料理店の魅力

女将さんや料理長は美味しい料理を提供する為に当日の材料、調理器具の火力、室温、そして味見をしながら臨機応変に作られるので、配布レシピに変更が入ります。通常無い流れなので戸惑いもありましたが、料理は美味しく出来上がり、参加者の皆様が喜んでいただけて安心しました。

各回先生が異なりますので、毎回先生との関係作りが必要ですが、その部分はロケーションリサーチさんにお任せし、楽しみながら乗り切れました。

#### 地域性にふれる体験による学びの提供

参加者の皆様は、料理教室で使う材料や調理器具について関心が高いです。地域性のある食材、調理器具の購入方法を案内して差しあげることで、より喜んで頂けるのではと感じました。

郷土料理は関連情報が多い為「自発的な学びのきっかけ」になったと思います。

地産地消はテーマの講座、調布市の野菜を用いた「調布郷土料理教室」なども面白いと思います。