



第一回 寿々半「和食を伝える会」レポート

2014.4.2 (水)

「和食を伝える会」とは？

「和食」の素晴らしさ、手作り料理の大切さ・愛情を子どもたちに伝えていく為に、お母さんたちに和食の基礎知識や職人の技を見て感じて貰う会

開催に至った経緯

スーパーやコンビニの総菜や冷凍食品などの中食産業が食生活の主流になっていき、手作りの料理というものが家庭から離れていく、料理を知らない子どもたちが育っていくことに危機感を抱いていた。そんな折、「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことで世界的に注目されていることもあり、和食屋寿々半としても何か出来ないかと信念にかられ「和食を伝える会」を開催することを決めました。

第一回「和食を伝える会」の様子

初めての開催で多少ぎこちないところもありましたが参加者様（8名）のとても熱心な姿勢のおかげで、とても有意義な会となりました。和食の素晴らしさはもちろんのこと、普段見ることの出来ない職人の技やこだわりを見て感じることで皆さんとても喜んで頂けました。

和食の説明
実演内容

「和食の基本の出汁について」
「ふろふき大根について」

「てんぷらについて」
「活魚の実演・試食」 など

「出汁」和食の基本である出汁について



活魚の捌きを実演・試食



「天ぷら」サクサクに揚げるプロの技



和食の特徴でもある季節を彩る技の実演

