



「食」の学校登録者優先企画

# 郷土の味で旅する! ふるさと料理教室

## ～日本各地の“おいしい”を、つくって・知って・味わう体験型プログラム～

主催 総合企画室 開催 2025年8月23日～2026年1月23日

料理研究家・今別府靖子さんを講師に迎え、旬の食材を使った郷土料理を一緒に作る体験型料理教室を6カ月連続で開催しました。

第1回は宮崎の「冷や汁」と宮城の「ずんだ餅」、第2回は山形「いも煮」と兵庫「とふめし」、第3回は和歌山「めはりずし」と新潟「のっぺい汁」、第4回は熊本「かすよせ」と長崎「かんころもち」、第5回は福井「おつぼ」と石川「はす蒸し」。そして、最終回の第6回は特別会で、講師に作っていただいた日本各地のお雑煮を“食べ比べ”ました。

1月23日に開催されたお雑煮の食べ比べの様子を取材しました。

### 日本各地のお雑煮を“食べ比べる”

部屋に入った途端、だしの良い香りが鼻をくすぐります。

「まずお餅が丸か四角か、というのがありますよね」

「汁はしょうゆ味か、みそ仕立てかすまし汁か」

開始まで出身地のお雑煮の話や食談議で盛り上がります。

お雑煮5種類を食べ比べる、料理教室としては珍しい試み。講師の今別府さんやスタッフの皆さんに愛知、香川、京都、鹿児島、千葉のお雑煮を作っていただき、食べ比べていきます。

食後は、各地のお雑煮についての解説が。同じ白みそを使っても、だしが異なると味わいが変わります。京都は昆布、香川は煮干し（今回はあごだし）が使われていました。

味わった後、どの土地のものか当てるといってお楽しみも。参加者10人中7人が全問正解! さすがの正答率でした。

「5種類ものお雑煮食べ比べはなかなか経験できないから良かった」

「自分で作るのも楽しいけれどこうした機会も貴重」との声が聞かれ、ふるさと料理教室は全6回の幕を閉じました。

### 「食」の学校って? ～Web上の「食」「農」「暮らし」に関する情報の宝庫

あれ? 「ふるさと料理教室」の募集は組合員活動情報紙「ワオ」で見たかしら?と思われた方、東都生協が運営するウェブサイト「『食』の学校」受講者向けに募集した企画なんです。

受講というと堅苦しいものを想像しがちですが、平たくいえば「会員登録」。名前やメールアドレスなどを登録すれば、組合員なら誰でも受講生になれます。内容は「食」だけではなく、「食」「農」「暮らし」の3分野で多岐にわたる情報発信をしています。

インターネット上にはさまざまな情報があふれていますが、その情報は玉石混交。そうした中で組合員に確かな情報を伝え、時や場所を選ばずに学べる場として、2024年4月「食」の学校が誕生しました。

話題は多方面に及びます。最近掲載されたのは「賢い野菜の保存術」「おうちで産地交流×北海道」など。もし気になったら「食」の学校をのぞいてみませんか。きっと新しい世界の扉が待っていますよ。



雑煮5種のうち最初に提供された4碗 (左上から時計回りに香川、京都、愛知、鹿児島)



登録&視聴はこちらから!



行動目標

1 食料自給率の向上

食費の5割以上は東都生協の商品を利用し、食料から日本の農業を応援しよう

行動目標

2 日本の農業を元気に

行動目標

3 持続可能な社会に向けて

今月のつばやき

新緑がまぶしい季節。でもまたあの暑い夏がやってくるとついつい冷たい飲み物に走ってしまいます。アイスコーヒーやジュースもいけれど、おいしい緑茶を急須に注ぎ、ホッとひと息ついてみませんか。ほろ苦いあの香りにはリラックス効果もあり心を満たしてくれるはず。緑茶の素晴らしさを実感する瞬間です。(Y.K)

お問い合わせ

産地直結ひとすじ。いちばん頼れる生協に。

総合企画室

☎03 (5374) 4756 月曜～金曜日：午前9時～午後4時

E-mail: kumikatsu@tohto.coop

〒168-0073 東京都杉並区下高井戸5-4-42 さんぼんずぎセンター2階

東都生活協同組合