

第3回 夏休み子ども料理体験教室のご案内

平素より日本料理 小や町をご愛顧いただき誠にありがとうございます。
ございます。

この度、第3回目の子供向け料理体験教室を下記の日程で実施することとなりましたので、ご案内申し上げます。

子供達へ夏休みの思い出に残るよう頑張る所存でございます。
保護者の皆様のご理解とご協力のほどよろしくお願い申し上げます。

記

実施日 平成30年7月31日（火曜日）

集合時間 午前6時00分 小や町にて

解散時間 午後3時00分 小や町にて

年齢条件 小学1年生～小学6年生まで

定員 4名（抽選にて）

ご応募開始日：平成30年4月9日（月）

ご応募締切日：平成30年5月31日（木）

参加費 3,000円（税込み）

[全体の流れ]

日本料理 小や町に集合し、それぞれ白衣に着替えて車で名古屋柳橋中央市場に向かい、仕入れ、兼、見学。

9時頃をめぐりに店に戻り、仕入れた食材を車から下ろして手洗い後、調理開始。12時頃をめぐりに料理を完成させて、私を含めたスタッフ数人と、子供達、保護者の皆様方と昼食会。食事を食べ終わったら、食器の片付けと皿洗い、調理場の清掃（ガス台、焼き台、まな板、床磨き含む）、最後に挨拶をして解散。

[持ち物]

Tシャツ（色物・柄物可）

長ズボン（色物・ジーパン可。 短パン、スカートは不可）

長靴（普段使っている物で可）

水筒、タオル

[それぞれの趣旨]

市場の仕入れ見学

いつも私達が実際に仕入れに行く柳橋中央市場に仕入れに行きます。普通の料理教室は時間に行ったら調理場に食材が用意されていて、事前に献立も決まっていて、レシピも用意されていて、時間内に優しく指導して、作った料理を食べて帰るというパターンだと思いますが、体験料理ということもあり、朝早起きをして、その日に使う食材をみんなで買いに行くところから始めます。

市場の人達は朝から活気に溢れていて元気です。挨拶をしながら、魚屋さん、まぐろ屋さん、八百屋さんなどで実際に食材を見て、使う食材を決めて買い、その日の献立を決めます。

普段子供達が体験することが出来ない部分だと思いますので、目と鼻と手でおおいに五感を響かせて、思い出に残る経験をしてもらえたら幸いです。

調理実習・体験

私達は日々自分が食べる料理を作るのではなく、人に食べて頂く料理を作っています。「食べる料理」ではなく、「食べて頂く料理」、そこが大事なところです。

市場から帰って荷物を下ろしたらまず手洗いをして手を清潔にして、そこから始めます。

私、スタッフ、生徒、保護者の皆様全員で15名前後の昼食のおもてなしをするという感覚です（実際にはゲストは保護者の皆様だけですが）。

仕入れた食材の下ごしらえ、私が調理している時に見学して頂いたり、場合によっては順番に庖丁を持ち、私が生徒に手を添えて、実際に切ったり、「○○の○○を取って」とか、「これをかき混ぜて」など指示を出し、手伝ってもらいます。簡単な料理や手の込んだ物、時間を気にしながら5～6品作れたらいいなあと思っています。

調理器具、ガス台、焼き台、蒸し器、まな板、庖丁など、全

て小や町でゲストを迎えるにあたり毎日使用している物で調理
します。体験をしてもらいたいので、調理中はメモを取るこ
とを禁じます。

料理が出来始めたら、フロアのセッティング(テーブル拭き、
敷紙、箸置き、箸、グラスのセットなど)を子供達にしてもら
います。保護者の皆様はゲストです。手を貸したりはしないで
下さい。

料理で使う懐敷(葉っぱ)を庭で摘んだり、盛り込みについ
てもなるべく見本を作って子供達にしてもらいます。

当日は私も頭の中が整理できず一杯一杯になることもあると
思います(実際の仕事の時もそうなることがあるので)。それも
含めてリアルに体験してもらえれば、と思います。

昼食会

みんなで食べたいので、料理は順番にではなく一度に食卓に並べます。温かい物、冷たい物がどうしても常温に近づいていきますが、どうかご了承ください。

みんなで朝早起きしてからここまでののに子供達は普段の生活からはかけ離れた新しい体験ばかりしている子や、疲れてへばっている子など、いろいろな顔をしていると思います。保護者の皆様とその日の体験のお話を聞いたり、親から感じたことを話したり、親子で会話と食事をしながら過ごしてもらいます。

全ては今のこの時間のために頑張ってきました。お子さんの頑張りを思いっきり褒めてあげてください。子供達もお母さんが自分達のためにご飯を作ってくれていることを当たり前思わず大変なんだなあとか、ありがとうと思ってくれればいいですね。私もその昼食の時間はとても有意義な時間になると思います。

後片付け

普段は食べて「ご馳走様でした」で終わりですが、大事な仕事の一つが残っています。後片付けです。

食べた食器やグラス、箸など、洗い場に持って行き、皿を洗い、食器を拭いてもとの場所に戻す。また、ガス台や使ったまな板の消毒、焼き台の掃除、また、調理場の床磨き、ゴミ捨てなど、そこまでが体験の時間です。

明日からはまた小や町はお客様をゲストとして迎えます。次に使う時に気持ちよく使えるようにきれいにしてもらいます。

[全体]

ただの全て準備された一般的な料理教室というのは、私にとっては全然興味や魅力を感じません。感じて頂きたいのは、ゲストを迎えにあたって、市場の方々や、漁師、農家の生産者、また、料理に必要な調味料や、水・電気・ガスなどのライフライン、多くの人や物で成り立っているということです。

自分たちの行動も大事ですが、おもてなしをするということはそんな人達や当たり前だと思っていることに気付いて感謝することが大切だと思います。

世の中、便利な世の中になり、何でも携帯電話やパソコンで解決してしまう（漢字が出てこなければ携帯電話やパソコンで出したり、調べ物も人から聞いたり本屋や図書館で調べたりすることがとても少なくなりました）。

人を喜ばすアナログな方法の一つに料理も有りだと思います。
子供の心に強くこの日の体験が残ってくれば幸いです。

[保護者の皆様へのお願い]

1. 市場、調理実習中は基本的にお子様への声かけ、手助けはしないようにお願いします。
2. リアルに体験して頂きたく、基本私からはお子様の名前を呼び捨てにします。ご了承ください。
(他のスタッフからはお子様のことを「くん付け」と「ちゃん付け」で呼びます)
3. 調理中は火を使ったり、ハサミ、庖丁（直接手放しでは持たせません）を使ったり、油、蒸し器の蒸気、魚のヒレやうろこなど、私達でも怪我をすることのあるアクシデントが100%ないとは言い切れません。子供達には使い方を間違えると命に関わるものという事を実習中に常に意識させ、安全には十分注意するつもりですが、怪我をされてしまうこともあると思います。万が一に備え、こちらで損害保険に加入し、対応いたします。

4. 調理実習中に魚をおろしたり、切ったり、野菜を切ったり、食材に触って庖丁を持たせる時に体や顔を近づけたり手を添えたりすることがあると思いますが、体験という趣旨で行うため、ご了承ください（大人に教えるのと教え方が違うため）。
5. 先に述べたように、料理を作るということは、刃物、ガスなど凶器を使います。あまりふざけたり曖昧に考えていると怒ることもあると思いますがどうかご理解ください。
6. 合間合間に休憩の時間を設けるつもりですが、途中でお子様が疲れたり体調が悪くなられた場合は遠慮無くおっしゃってください。個別に休憩を取ったり、横になって頂いたり、場合によっては途中棄権になることもあるかと思いますが、お子様の体が第一ですので、その点は私たちスタッフも十分留意したいと思います。

平成29年8月5日

日本料理 小や町

今 建二