



「和食の日」企画イベント
あつまれ！“和食キッズ”プロジェクト
和食料理人を目指す若者が教える こども和食教室 11月19日開催

すし・和食に特化した認可専門学校「東京すし和食調理専門学校」を運営する、学校法人 水野学園(所在地:東京都渋谷区、学園長:水野 倫理)と、学童保育機能を備えた知恵と冒険のアフタースクール「キッズベースキャンプ」を運営する株式会社キッズベースキャンプ(東京都世田谷区、代表取締役社長:島根 太郎)は、11月24日の「和食の日」にちなんだ企画イベント「あつまれ！“和食キッズ”プロジェクト 和食料理人を目指す若者が教える こども和食教室」を、2016年11月19日(土)都内にて開催します。

ユネスコ無形文化遺産に登録され、世界中で「和食」への注目度が高まる一方で、和食業界では和食を専門的に深く学び、その文化背景や精神性まで理解した若い料理人が少ないという現状にあります。また、家庭では、和食を作り、食べる機会が減ってきています。

本イベントでは、真のすし・和食料理人を目指す若者たちが子供たちに和食を教えることで、子供たちがより身近に、和食の美味しさや素晴らしさ、自分で調理することの楽しさを学ぶことができます。また、料理人を目指す若者たちは、子供たちに指導することで、自身の更なる技術・知識の強化を図ります。教える側と教わる側が、ともに学ぶことを目的としたイベントとなっています。



「東京すし和食調理専門学校」は、「本物のすし・和食」を識る人材を、国内のみならず世界中へと輩出することを目的とした認可専門学校です。この「あつまれ！“和食キッズ”プロジェクト」を通じて子供たちの和食への興味を喚起し、未来の和食業界の活性化につなげるため、今後も希望団体を募りプロジェクトを継続する予定です。

【プログラム】

開催日:2016年11月19日(土) (会場:都内)

内容:「あつまれ！“和食キッズ”プロジェクト 和食料理人を目指す若者が教える こども和食教室」

① 和食について楽しく学ぼう！

・『お米と大豆』和食の重要な食材である「米」と「大豆」に関する講義。

お子様にも楽しんでいただけるクイズ形式で楽しく学びます。

・東京すし和食調理専門学校学生によるデモンストレーション

② 和食を調理してみよう ※東京すし和食調理専門学校の学生たちが丁寧に指導します。

メニュー:手鞠寿司、ほうれん草の胡麻和え

③ 作った料理をみんなで食べよう



※取材をご希望の報道関係者様は、報道関係者様用の取材申込書、又は、e-mail : info@deux-myeu.co.jp にて、ご連絡をお願い致します。詳細をご案内致します。

11月24日「和食の日」は、一般社団法人和食文化国民会議が制定した、和食文化の保護・継承の大切さについて考える日です。「東京すし和食調理専門学校」は、和食文化国民会議の活動を応援しています。(団体正会員)



【東京すし和食調理専門学校 概要】

名称:東京すし和食調理専門学校

運営:学校法人 水野学園

東京すし和食調理専門学校は、すし・和食に特化した日本初の認可専門学校です。

和食カリキュラム担当・教育顧問には『ミシュランガイド東京』が初刊行された2008年から最高位の三ツ星を7年連続で獲得した「銀座小十」の奥田透氏、すしカリキュラム担当・教育顧問には現在まで『ミシュランガイド東京』にて5年連続で三ツ星を獲得している「鮎よしたけ」の吉武正博氏を迎え、すしと和食にしばった認可専門学校にふさわしい、各界一流の講師陣をそろえ、奥深い世界を伝授します。

所在地:東京都世田谷区池尻 2-30-14

URL: <http://sushi-tokyo.jp>

学校長:渡辺勝

【キッズベースキャンプ 概要】

社名:株式会社キッズベースキャンプ

「キッズベースキャンプ」は、「放課後の時間を“消費”から“投資へ”」をテーマに、小学生の子どもたちに安全な放課後を提供し、遊びや学びの体験の中から“社会につながる人間力”を育むことを目指す、新しいアフタースクールです。送迎サービスで、学校と施設と自宅・駅を結び、22時までの延長、食事の提供、セキュリティや付き添い診療、習い事送迎など、児童福祉の世界に民間企業の知恵やサービスマインドを導入し、人材の育成やプログラムの強化に取り組んできました。

所在地:東京都世田谷区玉川 2-14-9 ツインシティーH 3F

URL: <http://www.kidsbasecamp.com/>

代表取締役社長:島根太郎