

**スナックのぶえママによる料理教室「キャンパスクッキング教室」を
水際のキャンパス（旧森の国ホテル）にて2024年10月18日に開催します。**

～ 地元産旬食材を使用し、心が満たされるお料理をみんなで作りいただくイベント ～

四万十川源流、森の国「水際のロッジ」（愛媛県松野町滑床溪谷）を運営する株式会社サン・クレア（本社所在地：広島県福山市城見町 代表：細羽雅之）は2024年10月18日に、愛媛県北宇和郡松野町滑床溪谷のエコヴィレッジ「水際のキャンパス」にて料理初心者の独身男女を対象にした料理教室「キャンパスクッキング教室（講師：細羽伸枝）」を開催します。本料理教室では、多様な人たちが食を通してキッチンに集い、愛媛県南予地域や松野町の恵みをいただきながら交流を深めることにより、食べることは生きることそのものであり、誰となにをどのように食べるかはその人の心の豊かさにつながるということを感じていただく機会の創出を目指しています。



■イベント概要

イベント名：のぶえママの料理教室「キャンパスクッキング教室」

開催日時：2024年10月18日 18:30-20:30

開催場所：水際のキャンパス（旧 森の国ホテル）

愛媛県北宇和郡松野町大字目黒 滑床溪谷

講師：細羽伸枝（和ハーブフィールドマスター、おもてなし研究家）

募集対象：料理初心者の独身男女

定員：10名（先着順）

参加費用：5,000円

持ち物：ハンドタオル、筆記具

※食材、調理器具、エプロンはこちらでご用意します



お料理イメージ、お問い合わせ、
ご予約はこちらから

【内容】

松野町など愛媛県南予地域産食材を主に使った家庭料理を参加者全員で作ります。食材を知ることによって地域への理解・愛着が増すと同時に、地域に住む方々の交流のきっかけになります。

当日のお品書き：

秋野菜と鶏肉の蒸籠蒸し、目黒の新米、はちみつアイス

蒸籠蒸しのつけだれ（醤油麹、マヨネーズなど）も手作りします

【参加申込・お問い合わせ】

スナックのぶえ Instagram (@snack_nobue) まで DM

■ 過去開催時の参加者コメント

- ・帰りの車の中でも「楽しかった!」「家でも作りたい!」という楽しい会話が家まで続いた。
- ・キャンプに行っても料理初心者ばかりで美味しい食事が作れなかったけど、簡単に美味しいものが作れるようになってよかった。
- ・お料理教室自体が身近にないのでこれまで習いに行けなかった。
- ・他の若い人たちと交流もできて楽しかった。
- ・いつも一人で適当なご飯を食べていたが、みんなと作って、話しながら食べるってこんなに幸せなんだと涙が出た。

■ 「キャンパスクッキング教室」 講師 のぶえママより



2021年に松野町に移住してはじめて、森、川、海が繋がっていることを肌感で学びました。そして、自分もその自然の一部であることを実感し、食材の宝庫であるこの地の恵みをいただき、今、自分が生かされていることには責任があるのだと思うようになりました。「生きることは食べること」毎日、当たり前にする食事を、大切な人とキッチンに立ち、テーブルを囲む時間にして欲しいと思っています。本料理教室では、食事を通して心が満たされる喜びをお伝えしていきます。多様な人が食を通して集い、キッチンから生まれる温かさに触れて、周りの幸せを願う人が増えることを心から願っています。

■ 株式会社サン・クレアについて

瀬戸内を中心に“地域とつながる”宿泊施設を6棟展開しています。2020年より四万十川源流の限界集落エリア「森の国 Valley」にて、宿泊事業を主とし、森林蘇生、土壌再生型農業、生きる力の教育など、地域を包括的にとらえた地域蘇生(Re-generate)に取り組み、移住者誘致、高齢化率64%→60%への改善に寄与しました。

“人は自然の一部である”と捉え、人や大地が持つ本来の力を信じ、あるがままに育む。わたしたちは原点に立ち返り、人の営みを再定義し、新しい時代にふさわしい事業を育ててまいります。

代表：細羽 雅之

本社所在地：広島県福山市城見町 1-1-6

公式サイト：<https://sun-crea.biz/>

<本リリースに関するお問い合わせ先>

Tel：084-927-0996 Mail：azumaki@oriental-web.co.jp

株式会社サン・クレア 広報担当 東（あずま）
