

大分県×ホームメイドクッキングコラボ企画

# 料理セミナーでファン獲得

## 全国特産物フェア・乾しいたけ

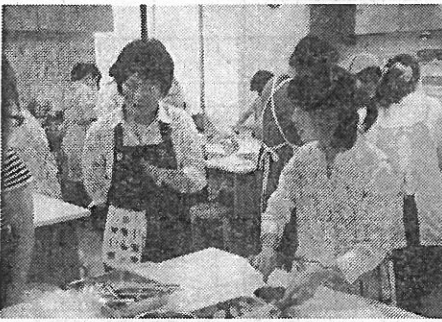


土田 美緒さん

消費者に大分乾しいたけが安全・安心であることや、簡単に料理ができておいしく食べられることを情報発信するため、大分県椎茸振興協議会は全国に料理教室用のスタジオを展開している(株)ホームメイドクッキングとコラボし、会員を対象とした乾しいたけの料理セミナーを行っている。

「ホームメイドクッキングでは、地方の産物に注目した講座にも取り組んでおり、今回のコラボ企画も同社・来嶋裕子マネージャーの想いが実現した。中津市出身の来嶋さんは「地元の食材で地域に貢献したい」と大分県と協力してセミナーを企画。当初は会員に椎茸の事を理解してもらおう側だったが「椎茸を知らなければ知るほど素晴らしい食材だと改めて気付かされました」と自身も椎茸の魅力を再発見したと話す。

このイベントは昨年6月



のホームメイド有楽町教室での開催からスタートしており、今年3月まで大消費地である関東地区(東京・神奈川・千葉・埼玉・栃木)を中心に全17回の実施が予定されている。▼今後の予定は1月28日(吉祥寺教室)、29日(横浜)、2月18日(宇都宮)、19日(大宮)、3月4日(有楽町)。

講師を務めるのは、大分乾しいたけ食の伝道師・土田美緒さん。食の伝道師とは、大分県が認定する乾しいたけの魅力を知り尽くした料理研究家等で、土田さんは平成25年に行われた養成講座に参加。椎茸の歴史・栽培・流通等を現地ですべて認定された。教室では乾しいたけの上手な保存の仕方や、さまざま



まな戻し方の説明。季節にあつた椎茸料理をレクチャーしている。

### 熊本・大分地震 震災復興応援企画

全国17カ所の内、昨年12月3日の福岡教室では特別企画が開催され「第29回き

この料理コンクール全国大会」に大分県代表として出場した、田中みどりさんが講師を務めた。この日のレシピは全国大会にも出品した『きのこDEチキンパオ』をテーマとするなど興味津々に受講していた。



田中 みどりさん

