

# 【中期計画方針】この10年で 調理技術の基礎、やりくりの基礎 生活技術を、組合として

## 若い世代にしっかり伝承しましょう！ 身近な若いお母さんを生協へ！

- 組合員料理先生（講習講師）募集
- 元つきぢ田村料理長 稲葉先生「料理教室」開講  
基礎から学べる4回コース（毎年16名、今年は7月からスタート）



我孫子の組合員先生  
による乾物講習会



稲葉先生の大根一本使い切  
り講座（下）、イカ料理講座



## 組合員お料理先生募集、基礎から学ぶ料理教室生徒募集！

『常総生協中期活動計画（案）』の討議の中で、若い世代のみなさんが勉強や塾で忙しく育ち、家庭で母親から十分に台所での調理技術や生活技術を教わってきていない、逆に伝えてきていないのでは、という問題提起がありました。

そこで、中期活動計画の活動テーマに、「協同組合として食文化・食技術を若い世代に共有・伝承してゆくこと」が盛り込まれることとなりました。

### 〇教えて！伝えて！組合員の人材から

先輩組合員は台所からそのまま十分「お料理先生」になれる。何気ないしぐさややりくりが若い組合員にとってみると新鮮で驚きだったりします。これまでも、先輩に先生になって頂いて乾物講習会などを開催してきました。

また、組合員の中にはすでにマクロビオティックやつぶつぶ（雑穀）の先生をされている方もいらっしゃいます。

そこでお料理先生に登録・契約して頂き、教えて頂ける組合員さん先生を募集します。

### 〇元づきち田村料理長・稲葉先生と基礎から

他方、常総生協では日本料理の老舗つきち田村の元料理長（現香川栄養専門学校講師）の稲葉恭二さんとおつきあいがあったことから、今回正式に生協の顧問となって頂き、商品企画への助言とあわせて毎年「基礎から学ぶ料理教室」を開いて頂くこととなりました。

下記4回コース日程すべてに参加できる方16名を募集します。今年は7月から開講です。

お子さんがいらっしゃる場合は保育を考えます。また、16名のうち数名は先生の追加指導を頂きながら、各地区で伝えて頂ける資格制度を設けます。

また、高齢化がすすむ中で後期は「介護食」の講座を開設する予定です。

## 〔1〕 教えてもいいよ！組合員料理先生募集（講師契約制度）

（募集）

- ・家庭料理のやりくりを教えて下さる方
- ・特技・趣味として教えられる方
- ・すでに料理教室などを開催していて  
教えられる方（出張講師）  
（教室への組合員生徒の生協助成を含む）

（手続き）

- ・登録して頂き、協力をお願いすることとなります。
- ・謝礼等の相談をしたいと思います。



キトリ

[教えてもいいよ！組合員料理先生 登録用紙](#)

コース名 \_\_\_\_\_ 班名 \_\_\_\_\_ 連絡先 \_\_\_\_\_

お名前 \_\_\_\_\_

教えられる分野・得意な分野 \_\_\_\_\_

## 【2】稲葉先生料理教室「基礎から学べる4回コース」生徒募集

(募集要項)

人数：16名（応募者の中から抽選）

対象：①若手組合員

②中堅・ベテランで今後各地区で  
講師をしてもらえる方（若干名）

要件：下記、4回のすべてに出られる方

（お子さんがいる場合保育は考えます）

会場：生協本部調理室

費用：全 4,000 円（材料代）



### 稲葉先生料理教室「基礎から学べる4回コース」日程

回	日時	内容
第1回	<b>7月10日</b> (金) 10:00-12:30	<ol style="list-style-type: none"> <li>調理道具、包丁の持ち方、包丁の研ぎ方</li> <li>切り方について 切ったもので酢の物を作る</li> <li>鰹と昆布で取るだしの取り方、 1番だし・2番だしを使って美味しいお椀</li> <li>白飯の炊き方</li> </ol>
第2回	<b>8月21日</b> (金) 10:00-12:30	<ol style="list-style-type: none"> <li>出しじゃこの取り方、出しじゃこで作る味噌汁</li> <li>魚のおろし方（アジの3枚おろし）</li> <li>串の打ち方</li> <li>薬物のゆで方、ゆでた薬物のおひたし</li> <li>白飯の炊き方②</li> </ol>
第3回	<b>9月10日</b> (木) 10:00-12:30	<ol style="list-style-type: none"> <li>茶碗むし</li> <li>だし巻</li> <li>天ぷら（えび・いか・なす・しいたけ・ピーマン）、 赤おろし、てんつゆ</li> <li>白飯</li> </ol>
第4回	<b>10月9日</b> (金) 10:00-12:30	<ol style="list-style-type: none"> <li>もみじ鯛をおろしてすべてを使い切る</li> <li>お椀</li> <li>刺身</li> <li>焼き物</li> <li>煮物</li> <li>ご飯</li> </ol>



### 稲葉恭二さんご紹介

日本料理店「つきぢ田村」を経て料亭旅館「箱根強羅花壇」取締役総料理長を10年務め、現在香川調理製菓専門学校客員教授。守谷市の自宅で「いな葉クッキングサロン」主宰。 .



昨年の総代会後の生産者との交流会にて（左）。右は微生物農法長島さんの畑にて

キリトリ

### 稲葉先生料理教室「基礎から学べる4回コース」応募用紙

コース名 \_\_\_\_\_ 班名 \_\_\_\_\_ 連絡先 \_\_\_\_\_

お名前 \_\_\_\_\_



## 6/5 商品企画検討会スタート 今後組合員への公開検討会へ

6/5、商品部職員からの商品企画提案（プレゼン）を受けて、商品顧問の稲葉先生を交えて、第1回目の「商品企画検討会」を開催しました。

### ○第1回目は8月度の商品企画。

- ・天草を使った本当の手作り寒天をどう楽しめるか。
- ・有機栽培の小麦を使った黒澤製麺の「くろうどん」の美味しい味わい方。あわせて家庭での「めんつゆ」の作り方（そうめん用、うどん用）
- ・落花生の産地千葉県八街増田さんの契約栽培畑での収穫体験（8/29）と畑から掘り出した状態の枝付きで組合員に届けてゆで落花生で食べて頂く企画の進め方。
- ・摘果みかん「プチグリーン」の楽しい使い方。葉しょうがの食べ方いろいろ。
- ・山形無農薬デラウェアのシーズン初登場の産地紹介。
- ・お盆のおもてなし料理。
- ・鮮魚セットの使い切れない場合の上手な保存方法



- ・ボージョレーヌーボー先行予約（11月）等について検討・討議がおこなわれました。

この日は前組合員理事や、仲間づくりスタッフのメンバーも参加して、どのように常総生協の商品を知ってもらい、おすすめしてゆくかについても話しあわれました。

### ○今後公開で開催。お気軽に参加を！

今後、組合員に公開で下記の日程で開催します。気軽に参加して頂き、商品への要望や質問もして下さい。いずれも10-13時。会場は本部調理室です。

7/3（金）9月度商品企画

7/31（金）10月度商品企画

8/28（金）11月度商品企画

参加頂けず組合員さんはお電話で事前にご連絡下さい。



## 催しもの案内

### ○6/27（土）お豆腐勉強会（おかべや）

10-12時 生協本部調理室

おかべや社長影山さんにお豆腐の話しを伺います。子どもの喜ぶ手作り甘食や、おからを使ったエコ味噌作りの実演試食も。

### ○7/25（土）鶏の学習会（秋川牧園）

10-13時 生協本部調理室

部位の解説を交えて丸鶏の解体。7月5回 Weekly カタログ登場の秋川牧園新商品の試食会。

## 「総代会議案書」は今年は全員配布していません。

経費節減の折、必要に応じて生協で印刷して希望者に配布していますので、ご希望の方は 注文用紙の意見欄に「議案書希望」とご記入下さい。