2011/8 月吉日
社団法人　米穀安定供給確保支援機構
社団法人　超人シェフ倶楽部

「米粉で料理」　！

<超人シェフ倶楽部による初めての調理実習>

ドラマ「高校生レストラン」のモデルになった学生シェフらに一流料理人がプロの技を伝達する

超人シェフ倶楽部「調理実習講演会」実施のご案内

2011 年 9 月 8 日(木)　三重県立 相可(おうか)高等学校にて

「"日本のシェフの力"で日本の食文化を元気にすること」をテーマに、一流シェフが多数参加し、食育普及・食料自給率向上をテーマに活動を続ける社団法人「超人シェフ倶楽部」は、人気ドラマ「高校生レストラン」のモデルになった、三重県立相可高等学校の生徒を対象に、調理実習と調理における心得等を伝達する「調理実習講演会」を、2011 年 9 月 8 日(木)に実施いたします。

三重県立相可高等学校は、生徒が地域食材を利用したレストラン「まごの店」を運営し、地域活性化にも貢献するなど、ユニークな取り組みを行っている学校です。食材の購入、調理、接客、経理等、すべてを高校生が行っており、その活動は、今春のテレビドラマ「高校生レストラン」のモデルとして取り上げられたことから、全国的にも話題を集めています。レストランは、連日開店前から行列ができ、すぐに完売となってしまう人気で、かつその実力は数ある全国料理コンクールで常に優勝を争うレベルを維持しています。

今回は、レストラン「まごの店」の運営主体である、食物調理科調理クラブ3年生に向けて、日本を代表する名店の味を知ること、新しい素材「米粉」の調理方法を学ぶこと、料理やサービス対する心構えを一流の料理人から直に習うことを目的に、超人シェフ倶楽部会長・「新宿割烹中嶋」店主である中嶋貞治氏に、調理実習と講演会のご依頼を頂きました。

尚、超人シェフ倶楽部では、学生対象の調理実習は今回初めての取り組みとなります。

全国的にも話題の高校生シェフらが、日本を代表する一流料理人との交流により、さらなる成長が垣間見ることが出来るはずです。是非ご取材、ご紹介の程、お願い申し上げます。

三重県立相可高等学校　食物調理科調理クラブの皆さん

<超人シェフ倶楽部「調理実習講演会」 開催概要>

■実施日時　2011 年 9 月 8 日(木)
タイムスケジュール　8:30～12:00　4品　実習講演

■実施場所　三重県立 相可高等学校(予定)
所在地:三重県多気郡多気町相可 50 番地
アクセス:JR 相可駅より徒歩 10 分

■講師担当　中嶋 貞治 (新宿割烹中嶋・超人シェフ倶楽部会長)

■実習品目　調理テーマ「米粉を使ったメニュー」(予定)

- 揚げ出し豆腐(東坡豆腐(とうはとうふ))　※米粉を使用
- 鯛のあら炊き　※米粉を使用
- 海老の天ぷら(米粉＋道明寺仕立て)　※米粉を使用
- 蛤のお茶漬け(地産地消)

■主　　催　一般社団法人 超人シェフ倶楽部
■協　　賛　社団法人 米穀安定供給確保支援機構

■三重県立 相可高等学校 食物調理科について

調理の「知」と「技」を究める調理師コース・製菓を中心に食をトータルにコーディネートする製菓コースがある。

- 一流料理長を目指す調理師コース
  卒業と同時に即戦力となる調理師免許が取得でき、更に実力を高めて調理業界のリーダーとして貢献できる人材の育成を目指す。
- パティシエを目指す製菓コース
  製菓・製パン実習を中心に、フードデザイン、フードビジネス、フードITコーディネートなどの学習を通して、パティシエになるための技術とセンスをみがき、確かな基礎力とプロが求める能力をみがく。

また、食物調理科の調理クラブは、高校生によるレストラン「まごの店」を運営しており、クラブを指導する村林新吾教諭の著作本である『高校生レストラン、本日も満席』を脚本化したドラマが、今春に放映された。

■講師担当シェフについて

中嶋 貞治 （「新宿割烹中嶋」店主・超人シェフ倶楽部会長）

1956年生まれ。
祖父は北大路魯山人主宰の「星岡茶寮」初代料理長。
京都で修行後、父親の跡を継ぎ1980年に『新宿割烹　中嶋』二代目店主となる。
受賞歴は江戸の名工ほか多数。
2005年には日本－EU市民交流年、日伊文化交流50周年記念行事で、ローマにて式庖丁披露、ワークショップなどを行う。著書多数。

■ 超人シェフ倶楽部とは

“ジャンルを越えた料理人同士の交流”と“食育の啓蒙活動”を二大テーマとし、まったく新しい食文化の創造を模索、提唱していく料理人の集団です。
食を取り巻く環境や情報が乱れがちな今、食べることの大切さを料理人としてもう一度真摯に考えることで「食育」を追求するとともに、料理人同士のジャンルを超えた交流により、新しい食材の発掘、調理法、料理の開発などまだ見ぬ料理の可能性にも挑戦しています。

■ 超人シェフ倶楽部 今後の活動予定スケジュール

8月11日（木） 調理実習講演会　 川崎市教育センター　　担当シェフ：菰田欣也
8月27日（土） 炊き出し　宮城県三陸町志津川　　担当シェフ：中嶋貞治・尾身奈美枝
9月16日（金） 「ニッポンの食、がんばれ！」キャンペーン　　担当シェフ：中嶋貞治・工藤敏之・五十嵐美幸　他
9月22日（木） スーパー給食　東京都中央区　中学校　　担当シェフ：橋本幹造
10月11日（火） スーパー給食　神奈川県相模原市　小学校　　担当シェフ：菰田欣也・吉岡英尋・桝谷周一郎
11月1日（火） スーパー給食　神奈川県横須賀市　小学校　　担当シェフ：中嶋貞治・陳建太郎

※超人シェフ倶楽部「スーパー給食」について

様々な食の問題が取り沙汰される昨今、超人シェフが給食規定の範囲の中で、地元の食材や、生徒が残しがちな食材を取り入れたメニューを作成。給食調理員とともに調理し、児童と一緒に食べるなど、学校給食を通したシェフとの交流活動を行います。

本イベントに関するご取材、お問い合わせ先
一般社団法人　超人シェフ倶楽部
TEL：03-6273-0466／FAX：03-6273-0876／Email：kurosawa@chojin.or.jp
各シェフのプロフィール等詳細は　公式サイト　：　http://www.chojin-chef.jp