



あなたのために一命を支えるスープ 辰巳芳子スープ教室・飯山教室～秋～ 開催

2022年の夏に続き、辰巳芳子先生のスープを学ぶ教室を飯山市で開講します。

今年12月に満100歳を迎える「命を支えるスープ」の著者であり、子どもたちが取り組む大豆100粒運動の提唱者でもある料理家の辰巳芳子先生。人は豆に頼るときが必ずくる、とのお話のとおり、昨今は「お米がない」「値上げが続く」など、今まで当たり前のようにあったモノ、できたコトが、当たり前ではなくなってきています。辰巳先生のスープをとおして“命を守る食”についてできることを、一緒に学んでみませんか？

講師は、前回にひきつづき、内弟子として長く辰巳先生を支えてこられた対馬千賀子さん。わかりやすいお話が大変に好評でした。

今回はこの時期にぴったりなスープと基本の一番出汁です。飯山の伝統野菜を使っただけの新作スープも初披露の予定です。

◆日時 2024年11月9日(土) 第1回 10:00～ 第2回 15:00～(各回2時間程度)
◆場所 北信州いいやま コミュニティ&イベントスペース『ひなたやまロッジ』

〒389-2322 長野県飯山市瑞穂 2715-6

◆募集人数 各回 35名(先着順)

◆講師紹介 対馬千賀子 先生 (★辰巳芳子先生は来られません)

北海道出身。札幌の名店「モリエール」(中道博オーナーシェフ)や、湯布院温泉「玉の湯」で修業を積む。辰巳芳子の内弟子となり、長くスープ教室を支える。現在も「辰巳芳子スープ教室オンライン」などで主任講師をつとめている。辰巳芳子の教えを受け継ぎ、より身近で取り入れやすく工夫した解説が好評。



◆講習内容(予定)

第1回 (10:00～) ①スペインのおじや風スープ～飯山産白いんげん豆をつかって
②新作ポタージュスープ～飯山伝統野菜をつかった新作スープ

第2回 (15:00～) ①一番出汁 ②鶏の丸～鶏ひき肉の肉団子

◆受講料 1回 5,500円(税込)(スープ2種の試食・お土産付き、材料費込み)

◆もちもの 試食用カップ・スプーン各2ケ・筆記用具※テキストはございません

◆申込み先 『ひなたやまロッジ』 info@hinatayamadesign.com



☞右のQRコード、もしくは申込用携帯Tel.090-2157-7637 へのお電話か、ショートメールでお申し込みください

※住所、氏名、連絡先(メールアドレス・当日連絡可能な携帯番号)、希望する回と人数、交通手段をお知らせください。折り返し事務局からご連絡をいたします。

事務局からの連絡を受けていただいた時点で、申し込み完了とさせていただきます。



◆その他

- 1.第1回と第2回の両方の受講も可能です。2回受講の割引料金はございません。
- 2.申し込みは各回先着順35名です。募集人数に達した場合は、その時点で受付を終了いたします。
- 3.受講料は当日の会場で、現金にてお支払いください。カードその他はご利用いただけません。
- 4.お申し込みの際、予定する交通手段(①自家用車 ②JR飯山駅利用)をお知らせください。会場には無料駐車場がございます。JR飯山駅ご利用の方は、送迎のご相談も承ります。
- 5.前日、または当日の宿泊をご希望の方は、近隣の民宿等をご案内いたします。
- 6.食材の都合等により、講習内容の変更もございますので予めご了承ください。



◆飯山教室事務局「ひなたやまロッジ」担当 高野理恵子

◆飯山教室世話役「味宝来」代表 坪根登美子 電話 0269-63-1113