



「おいしい」盛りだくさん



3歳から包丁使う

教室を開いているのは料理研究家の幾田淳子さんが代表を務める「IKUTA Kitchen」(イクタキッチン)。場所は高宮クッキングスタジオ(福岡市南区)で、西日本鉄道天神大牟田線の高宮駅から徒歩数分の住宅街にある。一軒家の建物をそのまま活用しており、教室というよりも自宅のリビングのように入り口が広く、開放的な雰囲気だ。

午前中は3〜6歳の幼児クラスだ。この日の参加者は男女合わせて7人。メニューはご飯、みそ汁、きんぴらゴボウ、キュウリの浅漬けだ。一緒に来た母親は少し離れた場所で見守り、必要な時だけ手助けする。まずはみそ汁のだしを味見する。カツオ節とコンブで作っただしと市販のだしの素で作っただしの2種類の。子供は皆、真剣な表情で、真剣な表情で。



浅漬けの材料はキュウリと塩麹。輪切りのキュウリと塩麹を袋に入れて、「おいしくなあれ」と唱えながらもむ。この日、家では避けていたキュウリを初めて食べたという子もいた。文字通り手塩にかけて作った浅漬けのキュウリは特別だったのだから。幾田代表は「教室では毎回ドラマがある」と話す。午後の小学生クラスの6人はメニュー、手順と

料理から学べることは無限

幾田代表が教室を始めたのは2012月1月だが6〜7年以上前からイベントなどで子供に料理を教えた。教室を開いた背景には「誰でも自己肯定感を持つてほしい」との願いがある。料理にはその人の能力に合わせて出来る作業があり、食べる際には「が

×モ

IKUTA Kitchen (イクタキッチン) の子供向け料理教室「こどもレッスン」は基本的に土曜日の開催。10時半から12時半までが幼児クラス、13時半から15時半が小学生クラスで定員は両クラス8人。料金は2000円で保護者の食事代500円。子供2人以上の参加で保護者の食事代は不要となる。メニューの公表や募集はホームページ (<http://ikuta-kitchen.net>) で行う。最近では募集開始10分ほどで満員となる。

南蛮菓 ざびえる

天文20年(1551年)豊後の国を訪れたフランシスコ・ザビエルは、大友宗麟の庇護を受け、府内の街に南蛮文化の花を咲かせました。その功績を讃えて、和洋折衷菓子・南蛮菓「ざびえる」が誕生しました。バター風味の効いた洋風の皮と精選された純和風の白餡とラム酒レーズンの刻み込んだ二種類の餡が、遠い昔の府内の夢へと誘います。



博多駅マイング店

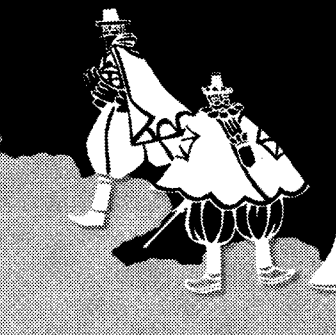
2008年9月に博多駅構内に博多駅マイング店を開店し、より多くの皆さまへお菓子を直接お届けできるようになりました。大分だけに限らず、九州、そして全国で親しまれるお菓子になるよう期待しています。

南蛮ロマンと日本伝統の味の融合 和洋折衷菓子「南蛮菓 ざびえる」



- ざびえる 5個入..... 420円
- 6個入..... 630円
- 12個入..... 1,050円
- 18個入..... 1,575円
- 24個入..... 2,100円
- 36個入..... 3,150円

※表示価格は税込み価格です。



〈株〉ざびえる本舗

〒870-0319 大分県大分市大分流通業務団地1丁目3-11 TEL 097-524-2167(代) FAX 097-524-2168
(福岡営業所) 〒812-0893 福岡市博多区那珂3丁目27-17 アネックス那珂102号 TEL・FAX 092-473-6208
(博多駅マイング店) 〒812-0012 福岡市博多区博多駅中央街1番1号 博多ステーションビル TEL・FAX 092-481-1344
E-mail info@zabieru.com <http://www.zabieru.com> ざびえる

お菓子を通じて歴史と文化をお伝えします

コンペイトウ王国 福岡ミュージアム

コンペイトウは、かわいくて夢のある不思議なお菓子。コンペイトウの歴史や色の秘密、つくり方などコンペイトウの魅力を紹介しています。



- ☆コンペイトウ工房..... (800円)
- ☆カルメラ工房..... (600円)
- ☆シュガーアート教室..... (900円)
- 実施時間/9時、10時、11時、13時、14時、15時、16時

コンペイトウ王国福岡ミュージアム

営業時間 午前9時〜午後6時(体験受付は午後4時まで)
住所 〒815-0031 福岡市南区清水1-16-11
アクセス 西鉄高宮駅下車徒歩10分
大池通りに入り、清水四ツ角をきよ通りに直進

お問い合わせ先
TEL 092-554-3001 FAX 092-554-3007
E-mail f-museum@konpeitou-kingdom.com