

被災地支援活動 「素敵なフレンチ午餐会」「思いでのフレンチ午餐会」

福島在住中学生との食事会を通して 食育と福島県食材のPRに貢献

主催: 特定非営利活動法人 福島県教員支援協会 会場: ホテルハマツ

復興庁による平成26年度被災地支援プロジェクト「新しい東北先導モデル事業」として、「フランス料理による学校記念行事における記念食事会」という新しい形の食文化の創造に向けての第一歩が始まりました。2014年11月26日、2015年2月17日の2回にわたり福島県の中学校生徒を招いた午餐会が福島県郡山市「ホテルハマツ」にて開催されました。

福島県産食材の安心・安全・高品質のPRと風評被害の駆逐、食材流通ルートの提案と構築、教育現場での「地産食材」を通じた人間育成、フランス料理手法を通じた福島発の新しい食文化探求などを目的としたこの事業に対し、日本エスコフィエ協会からは複数の会員が参加し、料理の監修、調理、当日のマナー指導などで全面的に協力しました。第1回となった11月は約300名、2月の卒業記念午餐会は約500名の抽選で選ばれた生徒が参加し、ホテルハマツ総料理長小島雅徳シェフが中心となり、ダニエル・マルタンシェフとコラボレートして工夫した福島県産食材中心のコースメニューを堪能しました。

当日はマスコミの取材もあり、生徒たちがフランス料理に舌つづみを打つ様子が新聞等に掲載され、話題となりました。

第1回 学校記念行事 ハレの日メニュー「素敵なフレンチ午餐会」

2014年11月26日(水)

監修: 大庭 巖会長、伊佐 武二副会長、上柿元 勝副会長
善養寺 明理事

料理担当: 小島 雅徳氏

協力: NPO法人福島教育支援協会 蛭田理事長

総合プロデュース: 小早川 陽青氏



上柿元副会長をはじめ、当日参加したシェフたち



挨拶する上柿元副会長



各テーブルを回り料理を説明

第2回 卒業記念食事会 「思いでのフレンチ午餐会」

2015年2月17日(火)

監修: 大庭 巖会長、伊佐 武二副会長、柘植 末利理事
中村 善二理事

料理担当: 小島 雅徳氏

協力: NPO法人福島教育支援協会 蛭田理事長

土橋 俊一氏、森下 一博氏

総合プロデュース: 小早川 陽青氏



柘植理事をはじめ、当日参加したシェフたち



テーブルについた生徒たち



帰りのお見送り