

## 第1回Teen for 3.11料理教室報告書

2013/5/27更新

Teen for 3.11代表塚田耀太

前イベント班長高橋弦

### 目的

- ① 被災地で収穫された野菜等の食材について知り、それを調理し、食べることによって、東北への理解及び興味、関心を深めること。
- ② 10代という立場が東北の食材を食し、安全性をアピールすることで、いまだ無くなることの無い風評被害を少しでも軽減すること。
- ③ 東北に足を運ばずとも同年代の東北出身の人と話のできる機会を設け、現地に行くことのできない10代の震災に対する理解、関心を深めること。

日程：2012/1/27(日)

参加人数：50名（Teen for 3.11運営メンバー14名、東北出身者8名）

開催地：中目黒青少年プラザ5階

参加費：800円

指導・監督：帆足牧子先生（頌栄女子学院家庭科講師）



### 行程

#### 12:30運営集合

早めに集合し、誘導・受付・食材等の分配に分かれて準備をした。  
調理器具・食材の確認をした。

#### 13:45開場

誘導係は会場の前で看板を持って立って案内をした。  
受付係は入り口で参加費の回収・名札配布をした。  
その他の運営は荷物の置き場の案内等を行った。

#### 14:00開会

帆足先生から調理の注意点をレクチャーしていただいた。  
運営からりんごの説明をした。

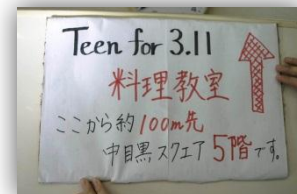
#### 14:40調理開始

気仙沼ホルモン（千切りキャベツの上にホルモンをのせ、味噌にんにくだれに漬け込んで焼いたもの）・すっぽこ汁（東北の代表的な精進料理）・リンゴジャム作りをした。

#### 16:00実食

班ごとに自分たちの作ったものを楽しく談笑しながら食べた。

#### 16:30片付け



### **18:00参加者完全撤退**

班ごとに写真撮影をするなど、短時間だったにもかかわらず参加者同士仲良くなることができた。

その後、運営撤退



### **成果**

1. 東北の素材を生かした郷土料理を実際に調理し、食することができた。
2. 東北の10代とコミュニケーションをとることができた。

文責：Teen for 3.11イベント班長  
武田彩