

てた  
くべ  
Fukushima

「たべてく。」事業ノート  
2018/5/12

# 「たべてく。」とは

「たべてく。」ことはとてもシンプル。  
炊飯器のスイッチが押せること。  
お湯が沸かせること。  
好きな野菜を選べること。  
お塩を一つまみできること。  
洗い物ができること。  
焼きそばの粉調味料をあけられること。



オーガニックやおしゃれや専門的な調理法も素敵だけれど、「たべてく。」ことは本当にシンプル。

「いきてく」ことで、「たのしい」ことで、「しあわせ」なこと。

# 『「たべてく。」こども料理教室』

「たべてく。」は、福島県在住の料理家・料理人食関係者有志が集まり、**子どもたちだけで実践可能なお料理を教える**ことを目的とした食育団体です。

■「食育」という概念にとらわれず、まずは作る楽しさ、食べる楽しさをメインに感じてもらい、ご家庭に帰っても子どもだけでお料理をできるようになることが目標。

■県内で活躍中のプロの講師陣が、お買い物の仕方、包丁の使い方、火の使い方、お片付けの方法までをしっかりお教えします。



# 『「たべてく。」こども料理教室』ターゲット

- ・小学生のお子様を持つ、30～40代のお母さん
- ・お料理をある程度一人で作れる年齢のお子様...主に小学生



# 『「たべてく。」こども料理教室』の価値提案

- ・料理家と料理人の集団であること。各所で活躍中の多彩な講師陣が揃っていること。

→「たべてく」最大の付加価値

- ・こだわりすぎていないこと。

→生活に則した、子どもが実践しやすいレシピのみを伝える。

- ・お料理とは、買い物からスタートし、片付けで終わるところまでを教える。

- ・地産地消の意味を知る。

→県内産食材と生産者のことがよくわかる。

おしゃれでもなく、専門的でもなく、とにかくシンプルに「たべてく」事をプロの料理家・料理人・食関係者から学べる。



# 福島県内での活動

- 福島には、おいしい食材をつくってくれている人がたくさんいる。それをおいしく料理してくれる人がいるからこそ。
- 福島にはどんな食材があるのか、どんな生産者がいるのか、震災後どんなことをして安心・安全を創り上げてきたかも本講座の中で学べます。



