



「味わう」をかんがえる人 かのうかおりさんとつくるかまど料理

テレビ「きょうの料理」や雑誌「クロワッサン」などメディアでも活躍のかのうかおりさんをお迎えして、枝などで火を起こして作るほっとするようなかまど料理を作ります。使うのは、愛農かまど。みんなで1から手づくりしたかまどのように、みんなであたたかいスープとご飯を作る予定です。

「味わう」を探究しつづけるかのうかおりさんと一緒に、火のあたたかさ、ほっとするような料理を囲んだぬくもりある時間を一緒に過ごしませんか？

日 時：2025年11月23日(日)

10:00~13:30

対 象：5歳以上15歳以下の親子5組程度

参加費：未就学児 300円

小学生 700円

中学生以上 1000円

講 師：かのうかおりさん

場 所：三陸駒舎（釜石市橋野町9-44-7）

持ち物：三角巾（てぬぐいなど）、エプロン
土間で作るので、あたたかい服装でいらして下さい。



かのうかおり

学生時代に発酵に目覚め、料理を学ぶ。フランスのチーズを学ぶために渡仏。帰国後のオープンした「カオリヌ菓子店」でバスクのチーズケーキを販売。一大ブームになる。「味わう」をかんがえる人、エディブル・スクールヤードの実践法を学び、米国オーガニックの母と呼ばれるアリス・ウォーターズの来日時には、料理をして一緒に過ごしました。食に関する探究を続けています。

主催:三陸駒舎（担当黍原里枝）

問合せ・申し込みフォーム

<https://forms.gle/NMgW6PgfMTubh9u47>

申し込みフォーム
こちら→



※この事業は、釜石市自然遊び場事業助成金を利用して実施します。