

全国各地のこだわり食材を学べる人気講座 食文化スタディ
高級食材 気仙沼産「ふかひれ」を使用した「ふかひれパン」講座
10月15日(金)より 全国のホームメイド協会にて実施

株式会社サンリッチ(本社:東京都中央区、代表取締役社長:灘吉利晃)は、全国119教室を展開する手づくり総合教室「ホームメイド協会」にて、10月15日(金)より、食文化スタディ「ふかひれ」を開催いたします。

中国料理の高級食材として知られるふかひれは、日本での歴史も古く、清の時代には乾燥させた海鼠(なまこ)、鮑(あわび)、鱧鱈(ふかひれ)の3つは「俵物三品」として日本から広州へ輸出されていました。これらの乾物は、江戸時代中期以降、日本が中国との交易(長崎貿易)で中心的な産物としていた金や銅の代わりになる輸出品として位置づけられていました。その交易により、ふかひれは広州で豊富に流通し、広東料理の中にふかひれ料理が確立されていったと言われています。

今回の講座では、現在「世界一の品質」と評され、本場中国の高級中華料理店でも使用されている、宮城県気仙沼市の気仙沼港で水揚げされたふかひれを使い、肉やしいたけ、エビ、帆立と一緒に調理して、豪華な「ふかひれパン」を作ります。

食文化スタディ「ふかひれ」概要

- ・協力:気仙沼市産業部観光課 フォラムインターナショナル
- ・開催日時:10月15日(金)~11月14日(日)
AM 10:00~/PM 13:30~/PM 18:30~(約2時間30分)
- ・会場:全国のホームメイド協会の教室119校
(詳細はお問い合わせ下さい。)
- ・内容:乾燥ふかひれのもどし方とふかひれたっぷりのパン
ふかひれコラーゲンスープ
- ・実習メニュー:ふかひれパン
ふかひれコラーゲンスープ
中華あんミニ太鼓
- ・応募方法:開催教室に直接お問い合わせ下さい。
- ・金額:一般4,500円 ホームメイド協会会員3,900円
- ・応募締切:定員になり次第締め切り



「ふかひれパン」完成イメージ

「医食同源」の思想に通じる ふかひれの魅力

ふかひれには、肌に潤いを与え、美肌効果が高いと言われているコラーゲンがたくさん含まれています。さらに、「コンドロイチン硫酸」という、多量の水分を取り込み、皮膚の水分量を維持する働きをもった物質も多く含まれています。コンドロイチン硫酸は、30歳をピークに少しずつ失われていき、肌のかさつきやシワが生じやすくなるだけでなく、不足していると関節痛や肩こりなどの原因となります。これらを予防するために、ふかひれを食べることは最適な方法といえ、中国では古くから、「医食同源」の思想に通じる食品として珍重されてきました。



気仙沼産のふかひれが高品質な3つの理由

気仙沼産のふかひれの品質の良さは、独特の気候と立地に支えられていると考えられています。

気仙沼地方では、冬季になると北西の季節風が吹きます。この風は、寒冷で非常に乾燥しており、干し物の水分を飛ばすのに最適です。また、冬季の晴天率が非常に高いことも乾物生産に適しています。これが品質の良さを支える一つ目の理由です。

二つ目に、世界屈指の好漁場・三陸沖漁場を控える気仙沼の立地です。気仙沼は、一年を通じて新鮮な魚介類が水揚げされますが、特にサンマ、カツオ、サメは国内有数で、中でもサメは、国内の90%が気仙沼で水揚げされます。サメは、尿素を浸透圧の調整に用いるため、水揚げして時間が経つとアンモニア臭がきつくなります。その点、気仙沼は水揚げしたその場に、干し物加工に最適な風土があるため、鮮度を損なうこともありません。



三つ目は江戸時代以来続いてきた気仙沼の伝統が育んだ、ふかひれの加工技術です。

「食文化講座とは？」

手づくりで支える「食の安全と健康」のネットワークづくりを推進するホームメイド協会が、食育のための活動機会と場を提供し、各国大使館・食品団体・各地の生産者などとの連携を通じて“食に関する体験的な講座”として開催している「食文化講座」。本講座は、食品関連事業者・食品団体の専門的な食知識を学ぶとともに、本格食材を実際に家庭で料理に利用するための調理法を学べる講座となっています。

【これまでの主な講座テーマ】(テーマ:協力団体)

チーズ: チーズ普及協議会	ドイツ家庭の味: ドイツ農産物振興会
ごま: (株)オニザキコーポレーション	トスカーナ: ルッカ国際料理学院
イカ: 全国漁業共同組合連合会	ギリシャ: ギリシャ政府観光局
昆布: フォラムインターナショナル	ブラジル: ブラジル大使館・ラテン大和



ホームメイド協会について

～毎年約2万人生徒が増加中 受講者延べ人数は70万人超～

ホームメイド協会は、全国に119箇所の教室を展開している手づくり総合教室です。1973年に、現代表取締役社長の灘吉利晃により創立。パン教室からスタートし、独自のパン製法を開発、多数の特許を保有しています。また近年は、天然酵母の研究、天然酵母パンの開発にも力をいれています。

お問合せ先

ホームメイド協会 キッチン倶楽部事務局 TEL: 03-3276-1882