

★世界各国のこだわり食材を学べる人気講座 食文化スタディ★
冬季五輪の国カナダ特産「メープル」を和食で味わう
3月16日(火)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120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、3月16日(火)より、こだわりの食材メープル製品を学べる食文化スタディ「メープル」を開催いたします。

今回の講座ではメープルシロップと和食メニューという珍しい組み合わせを体験することができます。メープルシロップは、世界の生産量の85%がカナダ産ですが、カナダでは春の訪れを知らせる風物詩でもあります。カナダのメープルシロップの93%は、ケベック州で生産されており、この講座では、ケベック州のメープル製品生産者協会が行ったコンテストで2年連続最優秀賞を受賞し、永久名誉賞の称号を授与されたメープル生産者の製品を使用いたします。

メープルには日本人に不足しがちなカルシウム、マグネシウム、亜鉛、カリウムなどのミネラルが豊富に含まれ、また良質なアミノ酸、タンパク質、様々なビタミンなども含み、他の甘味料と比べるとカロリーが低めなのが特徴です。日本ではメープルシロップはパンケーキにかけるものと思われていますが、地元カナダでは料理に照りやコクを出したり、キャラメルコーティングしたりと様々な用途で料理に大活躍しています。

★100%ピュア、流れ出るメープルウォーターを煮詰めて★

カエデから樹液を採って煮詰め、シロップを作ることを最初に発見したのは北米の先住民。春先のほんの3~4週間メープル(砂糖カエデ)の木から樹液が流れ出します。この透明なサラサラの水メープルウォーターを集めて1/40に煮詰めたものがメープルシロップ、さらに煮詰めるとメープルスプレッド、もっと煮詰めて水分を飛ばすとメープルシュガーになります。カナダではメープルの森の生態系や環境を守るために厳しい法律があり、メープル製品の基準も厳しく定められています。



★春の訪れをみんなで祝うメープルシュガータイム★

メープルウォーターは森の中のシュガーハウスという小屋で煮詰められてメープル製品になりますが、春先その小屋はたくさんの訪問客で賑わいます。「メープルシュガータイム」と呼ばれ、一年に一度の森の恵みの収穫を祝って家族連れが次々と訪ねてきます。小屋ではたっぷりのメープルシロップを使った様々な料理を食べ、仕上げにはメープルシロップとブランデーを入れたケベックコーヒーが飲まれます。また、子供たちのこの日の一番の楽しみは、熱く煮詰めたメープルシロップを雪の上に垂らして、それを棒に水あめのようにまきつけて舐めるメープルタフィーです。



食文化スタディ「メープル」概要

・協力:カナダ ケベック・メープル製品生産者協会 八基通商株式会社

・開催日時 : 3月16日(火)~4月24日(土)

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 120校

(※詳細はお問い合わせ下さい。)

・内容 : メープルシロップ・メープルスプレッドの学習と和食の調理実習

・実習メニュー:①メープルスプレッドの香り焼き

②メープル仕立ての茶巾2種

③メープルの抹茶ゼリー

・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



「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:フォー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121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