

★メキシコの食用サボテン ノパルの味を日本の消費者に★
全国のホームメイド協会にて メキシコの食文化を学ぶ

食文化スタディ「サボテン」5月15日(土)より開催

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、5月15日(土)より、こだわりの食材ノパール(ウチワサボテン)をはじめメキシコの食文化を学べる食文化スタディ「サボテン」を開催いたします。

「食文化スタディ」は食材や「食」にまつわるテーマをピックアップし、栄養や効能、調理のコツなど「食」をより深く掘り下げ、知識と理解を深めるホームメイド協会の人気講座で、これまで40講座以上を開催してきました。

今回の食文化スタディ「サボテン」は、メキシコ農林水産省(SAGARPA)の後援、メキシコノパール&トウナ普及促進委員会(CPNT)協賛、ミチュアカン州アボカド生産者・輸出業者組合(APEAM)、メキシカンポーク輸出業者組合(MPEA)メキシコ産牛肉輸出業者組合(Mexican Beef Exporters Association)などの協力で、メキシコの食材を使って本物のメキシコ料理に触れていただくという企画です。

料理のレシピ提供はメキシコ人シェフ、マリア財間さん。マリアさんを迎えて直接調理指導していただくスペシャルバージョンの講座も数回予定されています。

この講座の開催に先駆け、メキシコ大使館でレセプション(ノパール料理試食会)が下記の要領で開催されることになりました。当日は駐日メキシコ大使、公使やメキシコノパール&トウナ普及促進委員会(CPNT)はじめ協力団体の役員も列席され、マリアシェフによるノパールをはじめとしたメキシコ料理が紹介・提供されます。またメキシコの集いの場には欠かせない楽団マリアッチがメキシコの夕べを盛り上げてくれます。

ノパールは注目の健康野菜

ノパール(ウチワサボテン)は日本ではまだ目に触れることが少ない食材ですが、メキシコでは日々の料理に使われている野菜で、市場やスーパーマーケットの店頭で普通に売られています。

降水量の少ない土地で乾燥や寒暖の温度差に負けない強い生命力を持ったサボテンは、14世紀~16世紀にメキシコ中央部で栄えた古代アステカの時代から人々に親しまれた食材です。蛇をくわえた鷹がノパールの上に止まっている場所に建国せよというアステカ時代の神のお告げをもとにメキシコ国旗がデザインされたことをみても、ノパールはメキシコを代表する植物といえるでしょう。

ノパールはスープ、サラダ、煮物、炒め物など様々な料理に使われ、和食にも生かします。また、ジャムやパウダーに加工したノパールを使った生地やスイーツもあります。ノパールは食物繊維、カルシウム、カリウムなどのミネラルや、人間の身体に必須とされる18種のアミノ酸、アスコルビン酸、ビタミン類などが多く含まれ、しかも低カロリーです。

糖尿病予防やコレステロール値改善、免疫システムの強化、心臓強壮作用、アレルギー症状の改善などの効用も発見され、美肌効果も期待大の健康野菜なのです。



メキシコ大使館レセプション概要

- ・主催：メキシコ大使
- ・協力：メキシコノパル&トゥナ普及促進委員会(CPNT)
ミチュアカン州アボカド生産者・輸出業者組合(APEAM)
メキシカンポーク輸出業者組合(MPEA)
メキシコ産牛肉輸出業者組合
- ・開催日時：5月14日(金)
18:00～(約2時間)
- ・会場：在日メキシコ大使館
東京都千代田区永田町2-15-2
(※詳細はお問い合わせ下さい。)



レセプションの取材を希望される場合は、下記キッチン倶楽部事務局までお申し込みください。

メキシコノパル&トゥナ普及促進委員会(CPNT)会長マルガリータ・ガルシア・デ・アルバ女史のインタビューも可能です。ご参加の記者の方にもサボテン(ノパル)などメキシコ料理をご試食いただければと思います。

「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。2009年4月のリニューアルにより、食文化共催講座、食文化スタディ、食文化スペシャルの3つのスタイルにて展開していきます。

【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