

一般社団法人 和食給食応援団 団体概要



ムラを元気に、マチの食卓を豊かに。

合同会社 五穀豊穰

和食 給食 応援団

「和食」がユネスコ無形文化遺産に登録されたことを受け、2014年3月に日本料理の若手騎手が「和食給食応援団」を結成し、農林水産省から認定を受けました。「日本料理 賛否両論」の笠原将弘氏を中心に8名で始まった取り組みでしたが、現在は北海道から沖縄県まで、およそ80名の和食料理人が参加するまでに拡大しました。

次世代に「和食」という食文化を受け継ぐこと。それが「和食給食応援団」の想いです。「和食」とは自然を尊重し、人々を繋げ、健康を志向し、地域ごとに多様に発展してきた文化です。その「日本人の伝統的な食文化」の素晴らしさを日本中の児童生徒と共有していきたいと思えます。

和食継承には様々な場面で課題があります。しかし、そこに和食料理人の経験と技術が寄り添うことで課題解決の可能性は広がるはずです。和食給食応援団は今後も、和食文化継承に向けて取り組まれる栄養教諭・学校栄養職員の皆様と共に活動していきます。

和食給食応援団



東日本代表
日本料理 賛否両論 店主
笠原 将弘

1972年東京都生まれ。「正月屋吉兆」での9年間の修業の後、実家の焼き鳥店「とり将」を継ぎ、2004年に「賛否両論」を開店。給食の献立開発や和食給食での学校訪問も多数。現在、恵比寿、広尾、名古屋に店を持つ。



西日本代表
京料理たか木 店主
高木 一雄

1972年大阪府生まれ。1995年大阪の「料亭北乃大和屋」入店、佐名木孟氏に師事、その後佐名木孟氏に付いて「山荘京大和」へ移り、副料長を経て2005年芦屋市東山町にて「京料理たか木」開店。2010年、2011年とミシュラン京都大阪 神戸 奈良版2つ星を獲得。



銀座 小十 店主
奥田 透

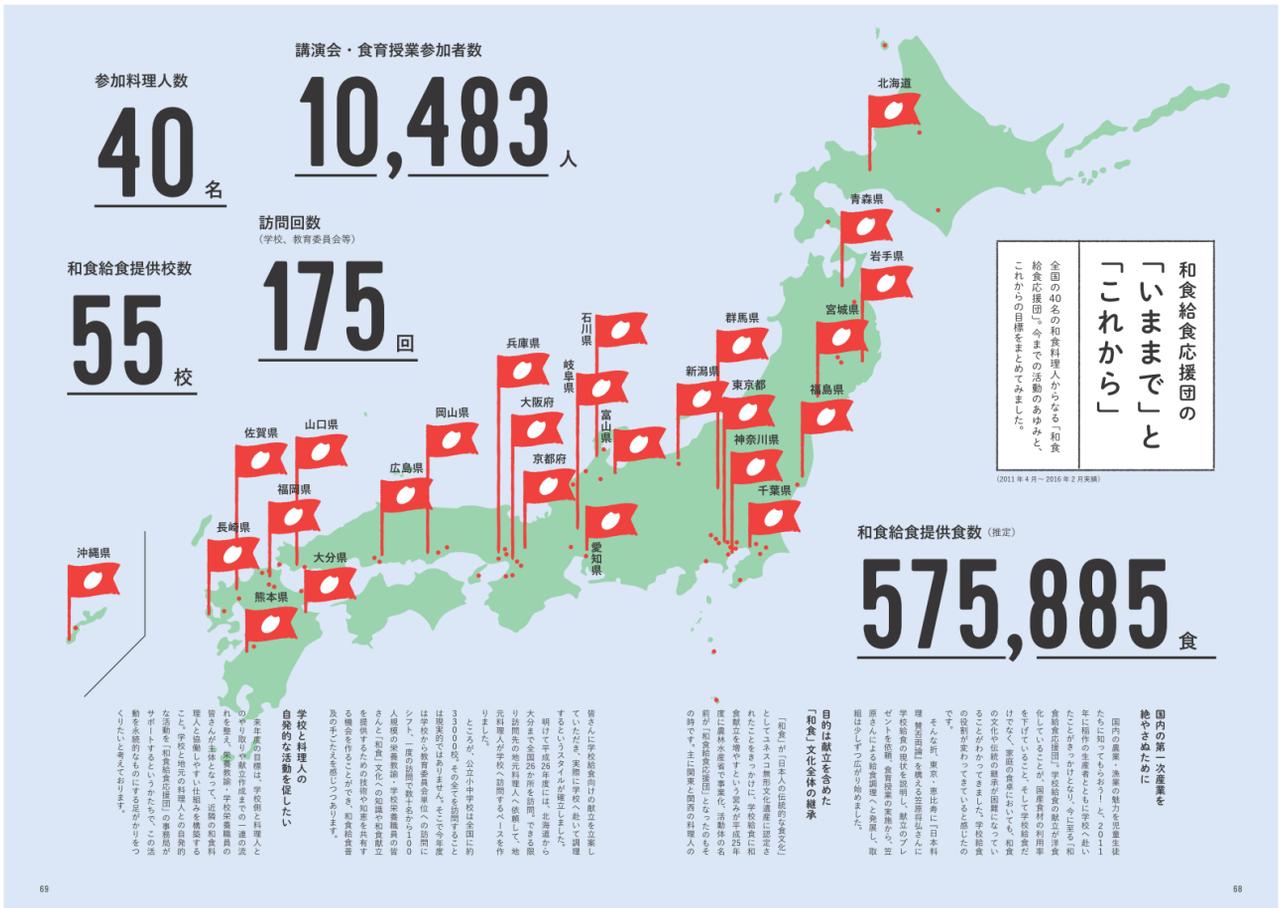
1969年静岡県生まれ。高校卒業後、静岡の割烹旅館「喜久屋」に就職。日本料理の世界に入る。その後、京都の老舗料亭や、徳島「青柳」等で修業。2003年に「銀座小十」オープンし、ミシュランガイド東京横浜湘南2007で3つ星を獲得。ミシュランガイド東京が発足した2008年以後、連続で3つ星獲得。2015年2つ星。2013年9月にはパリ「OKUDA」を出店するなど、海外でも活躍。



事務局長
合同会社五穀豊穰
西居 豊

1982年大阪府生まれ。大阪の大学を卒業後、マーケティング会社に入社。2009年8月31日、合同会社五穀豊穰設立。農山漁村活性化のために一次産業の販路拡大を手掛ける。2011年より学校給食のごはん食化、和食化に取組み、2014年和食給食応援団を設立。

活動実績



2015年度版「和食給食 食べて学ぶ日本の文化」より

和食給食応援団に参加している料理人は現在(2020年4月時点)で約80名。いまでもその輪は広がっています。料理人にも下記のように厳しい参加要件を設けております。したがって、皆自信をもってご紹介できる料理人ばかりです。ぜひこの機会を活用して、一つでも多くの技術や知恵を習得いただければ幸いです。

和食給食応援団 料理人参加要件

- ✓ 情熱をもって和食文化継承に取り組めること
- ✓ 和食の修行をしっかりと積み、技術のみならず文化的側面も教えられること
- ✓ 伝統を重んじ、和食の根幹である「自然の尊重」が感じられる献立を提供できること
- ✓ 自身が子育て世代であり、“親”視点で学校給食について真剣に考えられること



和食給食献立開発サポート

推進企業パートナー様のご協力のもと、和食料理人と栄養教諭・学校栄養職員が連携をとりながら、献立開発を行い、和食給食の普及を進めます。



学校に訪問しての調理

和食料理人が実際に調理場に立って、給食の調理・提供を行います。
和食料理人との交流を通じて、子供たちに和食のすばらしさ、美味しさを伝えます。





児童への食育授業

料理人や推進企業パートナー様に学校に訪問頂き、和食材や出汁の取り方などについての食育授業を実施。子供たちに和食の大切さを伝えます。



栄養教諭・学校栄養職員向けセミナー

献立作りや食材発注権限のある栄養教諭・学校栄養職員にアプローチすることで、和食推進の大きな課題である「和食献立のレポーター不足」の悩みを解決し、和食給食への理解を深めてもらいます。



和食給食応援団 参加料理人

「賛否両論」 笠原将弘氏



【略歴】

1972年東京都出身。
「正月屋吉兆」での9年間の修業の後、実家の焼き鳥店「とり将」を継ぎ、2004年に「賛否両論」を開店。給食の献立開発や和食給食での学校訪問も多数。現在、恵比寿、広尾、名古屋に店を持つ。

「銀座 小十」 奥田透氏



【略歴】

1969年静岡県出身。徳島「青柳」などで修業を重ね、2003年に「銀座 小十」を開店。「ミシュランガイド東京横浜湘南2007」で3つ星を獲得し毎年3つ星。2015年2つ星。2013年パリに「OKUDA」を出店。

「鈴なり」 村田明彦氏



【略歴】

1974年東京都出身。祖父がふく屋を営んでいたことから料理人を志す。老舗日本料理店 などで13年間修行を積み、2005年鈴なりを創業。遊び心を加えた独自性あふれる品々で古典に縛られないオリジナルの和食を追求。ミシュランガイド東京2012～2015で4年連続1つ星を獲得。

「六雁」 秋山能久氏



【略歴】

1974年茨城県出身。高校卒業後「割烹すずき」に入り、鈴木好次氏のもとで修業を重ねる。その後「月心居」にて主人料理の神髄にふれた後、銀座「六雁」の料理長に就任。現在は総料理長として腕をふるう。

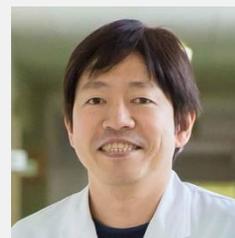
「日本料理 雄」 佐藤雄一氏



【略歴】

975年茨城県出身。「強羅花壇」にて日本料理の修業を始める。その後、日本料理店、寿司店などで腕を磨き、2006年「日本料理 雄」を開店。常に関連、食べ手が楽しめる料理と場作りを心がけている。

「なすび亭」 吉岡英尋氏



【略歴】

1971年東京都出身。東伊豆「つるやホテル」、鎌倉の懐石料理「山椒洞」、日本料理「蝦夷御殿」などで修業。「永田町瓢亭」で首相官邸出前料理番を任される。2000年、恵比寿に「なすび亭」を開店。

「鮪 小野」 小野淳平氏



【略歴】

1973年群馬県出身。都内で15年の修行を経て、2007年に恵比寿に「鮪 小野」、2013年に「鮪早川」を開店。ときに洋の素材も巧みに使い、寿司の本質を追求。

「美味いもん屋 わ多なべ」 渡邊達也氏



【略歴】

1973年福島県出身。2008年「美味いもん屋 わ多なべ」開店。昨年は、市内全小中学校113校、30,134食分の献立開発を行った。

「日本料理 TAKEMOTO」 武本賢太郎氏



【略歴】

新橋 金田中 本店で修行を積み、副料理長を経たあと、向島料亭 水野に料理長として就任。2009年3月、満を持して独立し、代官山 日本料理 TAKEMOTOを構える。

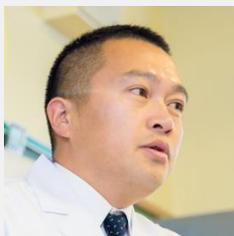
和食給食応援団 参加料理人

「割烹旅館 若松」 成田正吾氏



【略歴】
1966年青森県生まれ。金沢や京都の日本料理店で修業後、「割烹旅館 若松」へ。現在は総料理長。自ら野菜栽培を行うなど、食材を追究する。
ミシュランガイドで一つ星獲得。

「ほむら」 小笠原一芸氏



【略歴】
1975年青森県出身。県内の豊富な食材を使い、伝統を尊重しながら新しい調理法にも果敢に挑戦する仕事ぶりに定評がある。自ら構えた「ほむら」は、地元はもちろんのこと、県外からの観光客に人気。二男二女の父。

「京料理 たか木」 高木一雄氏



【略歴】
1972年大阪府生まれ。
1995年大阪の「料亭北乃大和屋」入店、佐名木孟氏に師事、その後佐名木孟氏に付いて「山荘京大和」へ移り、副料長を経て2005年芦屋市東山町にて「京料理たか木」開店。
2010年、2011年とミシュラン京都 大阪 神戸 奈良版 2ツ星を獲得。

「喜一」 北野博一氏



【略歴】
1956年大阪府出身。16年の修業を経て、1990年に「喜一」を開店。「ミシュランガイド関西」では2011年から5年連続で1ツ星を獲得。「浪速魚菜を守る会」の会員となり、地産食材を積極的に取り入れる。

「御料理 まつ山」 松山相三氏



【略歴】
1981年福岡県出身。北九州市小倉の和食店で修業を積み、2011年に「御料理 まつ山」を開店。素材にこだわり、地元客に愛される名店。「ミシュランガイド福岡・佐賀」では、2014年で1ツ星を獲得。

「小料理 はせば」 中段陽介氏



【略歴】
1981年広島県生まれ。料理人を志し、調理専門学校へ入学。京都の料亭で3年間住み込みで修行をしたのちに帰広。準備期間を経て、小料理 はせばを開店。しっかり芯のある出汁をひき、シンプルでも心に残る料理を目指す。

「和ごころ 田じま」 田島隆史氏



【略歴】
広島県出身。大阪「ホテルニューオータニ」、ベトナム・ハノイ「日航ホテル」などを経て、故郷にて自店を開店。同校では親子料理教室の講師をつとめるなど、食育への関心も高く、実績も豊富。

「お料理 宮本」 宮本大介氏



【略歴】
1981年熊本県出身。大阪の割烹料理店にて修業。料理専門学校の同級生の妻・幸代さんと2012年「お料理 宮本」を開店。「ミシュランガイド関西」では、2014年から2年連続で2ツ星を獲得。

「じき 宮ざわ」 宮澤政人氏



【略歴】
1975年神奈川県出身。18歳から3年間神奈川県で修業を積んだ後「京都ホテルオークラ」を始め京都で10年修業を積む。お米と器に強いこだわりを持つ。2007年「じき 宮ざわ」「ごだん 宮ざわ」を開店。ミシュランガイド一つ星獲得。

他、62名の和食料理人に参加いただいています

栄養教諭・学校栄養職員向け セミナー事例紹介

東京都港区
大阪府大阪市
福岡県北九州市

栄養教諭・学校栄養職員向けセミナー 東京会場



実施概要

日時：2015年3月4日（水）14時30分～17時
場所：東京ガス 厨BO!SHIODOME（チューボ 汐留）セミナールーム
参加者：50名 東京近隣の栄養教諭、学校栄養職員

タイムスケジュール

- 11:00～ スタッフ会場入り・準備
- 14:00～ フードコーディネーター梶山葉月様 到着
- 14:00～14:30 参加者誘導・受付
- 14:30～14:40 司会者挨拶
- 14:40～15:50 村田氏による調理実演・試食
- 15:50～16:00 休憩
- 16:00～16:40 松本氏によるごはん給食推進イベント実施校 事例発表
（生産者との連携にあたっての課題やポイント、児童や先生の変化について）
- 16:40～17:00 東京ガス内見学

和食料理人



鈴なり
村田 明彦 氏

1974年東京都生まれ。祖父がふぐ屋を営んでいたことから幼少期より料理に関心が高く、商業学校卒業後、「なだ万」へ入社。計13年間在職したのち2005年に独立し、「鈴なり」を開店。予約困難な人気店となり、ミシュランの1つ星も獲得している。気さくな人柄の村田氏は、誰もがわかる簡単なレシピ開発も得意で、テレビをはじめ各種メディアでも活躍中。2014年度から和食給食応援団として和食給食推進にも参画。

若手栄養職員代表



墨田区立押上小学校
栄養職員 松本恭子先生

東京都墨田区の学校栄養職員として勤務6年目。美味しい給食を中心とした食育をすすめる墨田区で、先輩方の指導を受けながら、ごはん給食の推進に取り組む。今回は、米を購入しているJAおきたまの生産者を招いての授業や、学校栄養職員だからこそできる児童へのはたらきかけの工夫など、二年間の事業で取り組んだ食育と一体のごはん給食推進について、若手目線で事例を発表。発表の終わりには、参加者全体での活発な交流を通して今後のごはん給食を推進するための課題や解決策などを考える時間をとります。



献立

- 主食 ごはん
- 主菜 鯖のごまみそ煮
- 副菜 彩りきんぴら
- 汁物 かぶのすり流し豆腐団子汁



栄養教諭・学校栄養職員向けセミナー 大阪会場



実施概要

日時：平成27年3月10日（火）14:30～17:00
場所：大阪ガス hu+gMUSEUM（ハグミュージアム）4F
参加者：50名 大阪近隣の栄養教諭、学校栄養職員

タイムスケジュール

- 11:00～ スタッフ会場入り・準備
- 14:00～14:30 参加者誘導・受付
- 14:30～14:40 司会者挨拶
- 14:40～15:50 高木氏による調理実演・試食
（高木氏が考案した和食給食献立を参加者の目の前で実演、その後参加者試食）
- 15:50～16:30 水澤氏による講演
（ごはん給食への取り組み、意義を、米生産者の視点から講演）
- 16:30～17:00 大阪ガス内見学

講師



「京料理たか木」（兵庫県芦屋市）
高木 一雄 氏

1972年大阪府生まれ。大阪の「料亭北乃大和屋」入店、佐名木孟氏に師事。佐名木孟氏と「山荘京大和」へ移り、副料理長を経て2005年芦屋市東山町にて「京料理たか木」を開店。2010年から2015年まで6年連続ミシュランガイド関西で2つ星を獲得。和食給食応援団西日本団長を務める。当事業では、兵庫県芦屋市立山手小学校、大阪府立吹田支援学校で食育授業および和食献立調理を行った。



献立

- 主食 すずしろご飯
- 主菜 鮭とじゃがいものつや煮
- 副菜 小松菜のおひたし
- 汁物 梅白玉もちのみぞれ仕立て



栄養教諭・学校栄養職員向けセミナー 福岡会場



実施概要

日時：2015年3月9日（月）14時30分～17時
場所：西部ガス ショールーム ヒナタ北九州
定員：50名 福岡近隣の栄養教諭、学校栄養職員

タイムスケジュール

- 10:00～ ヒナタ北九州 開館
11:00～ スタッフ会場入り・準備
14:00～14:30 参加者誘導・受付
14:30～14:40 司会者挨拶
14:40～15:20 松尾氏による講演
（生産者との連携にあたっての課題やポイント、児童や先生の変化について）
15:20～15:30 休憩
15:30～16:40 松山氏による調理実演・試食
（松山氏が考案した和食給食献立を参加者の目の前で実演、その後参加者試食）
16:40～17:00 西部ガス内見学
17:00 終了

講師



「御料理 まつ山」 松山相三 様

1981年福岡県生まれ。北九州市小倉の創作和食の有名店にて30歳までに独立することを目指して修業を積み、2011年8月に「御料理まつ山」を開店。素材にこだわり、地元客に愛される名店。ミシュランガイド福岡・佐賀2014年で1つ星を獲得。当事業では、北九州市立藤木小学校で食育授業および和食献立調理を行った。



献立

- 主食 ごはん
- 主菜 揚げたホキの茄子甘酢あんかけ
- 副菜 ズイキの胡麻酢あえ
- 汁物 グリーンピースのすりながし 蓮根餅入り

