

# 命がよるこぶ調理法

～ 2011 秋から冬編 ～

自然のサイクルに合った季節の食材をより美味しく、  
体がよるこぶ料理に仕上げる調理法を学びましょう

講師：中川 誼美 氏（お宿吉水 女将）



慶應義塾大学商学部卒。結婚後まもなく米国ウッドストックで暮らした経験を生活の基礎とし、1998年、京都円山公園内に自然観をとり入れたウッドストック流宿「吉水」を開業。その後銀座に続き、京都府綾部には暮らし体験型の宿を開業。「ちょっと前の日本の暮らし」をテーマとし、自分自身の暮らしと事業上のコンセプトが矛盾しないことを理念とする。英国の東京ホテルランキングではペニンシュラやマンダリンなどと肩を並べ2位に輝くなど、高い評価を得ているが、2011年6月、農山村への事業転換のため銀座の宿を閉じる。また、「じねん（自然）朝市会」会長として、築地本願寺ほか、東京・京都・大阪・埼玉で朝市を主宰している。大磯町東小磯在住。著書に「ちょっと前の日本の暮らし」（2010年 中央公論新社）、「本当に大切にしたい日本の暮らし」（2011年 WAVE出版）がある。

## 第1回

10月18日（火）

野生の葉を使った調理

朴葉、柿の葉、バナナの葉  
桑の葉など

## 第2回

12月6日（火）

野菜や魚介、ハーブ  
を使ったピザ

## 第3回

2月21日（火）

低温鍋

沸騰させないお鍋

\*上記メニューは変更になる場合があります

ご友人などお誘い合わせの上、この機会にぜひご参加ください！

時間 11：30～13：30

会場 星槎湘南大磯キャンパス  
神奈川県中郡大磯町国府本郷1805-2  
JR大磯駅より送迎バスあり（11時発）

持ち物 マイ箸、マイカップ、マイ取り皿、エプロン

参加費 3,000円（食材費を含む：うち300円を

定員 15名 世界こども財団に寄付させていただきます）

お申込み 参加ご希望の方は、裏面FAXまたはメールでお申し込みください。  
FAX 0463-60-3507 Email : seminar@seisa-mp.jp

お問合せ 星槎湘南大磯キャンパス事務局 電話 0463-71-6048

主催 星槎グループ



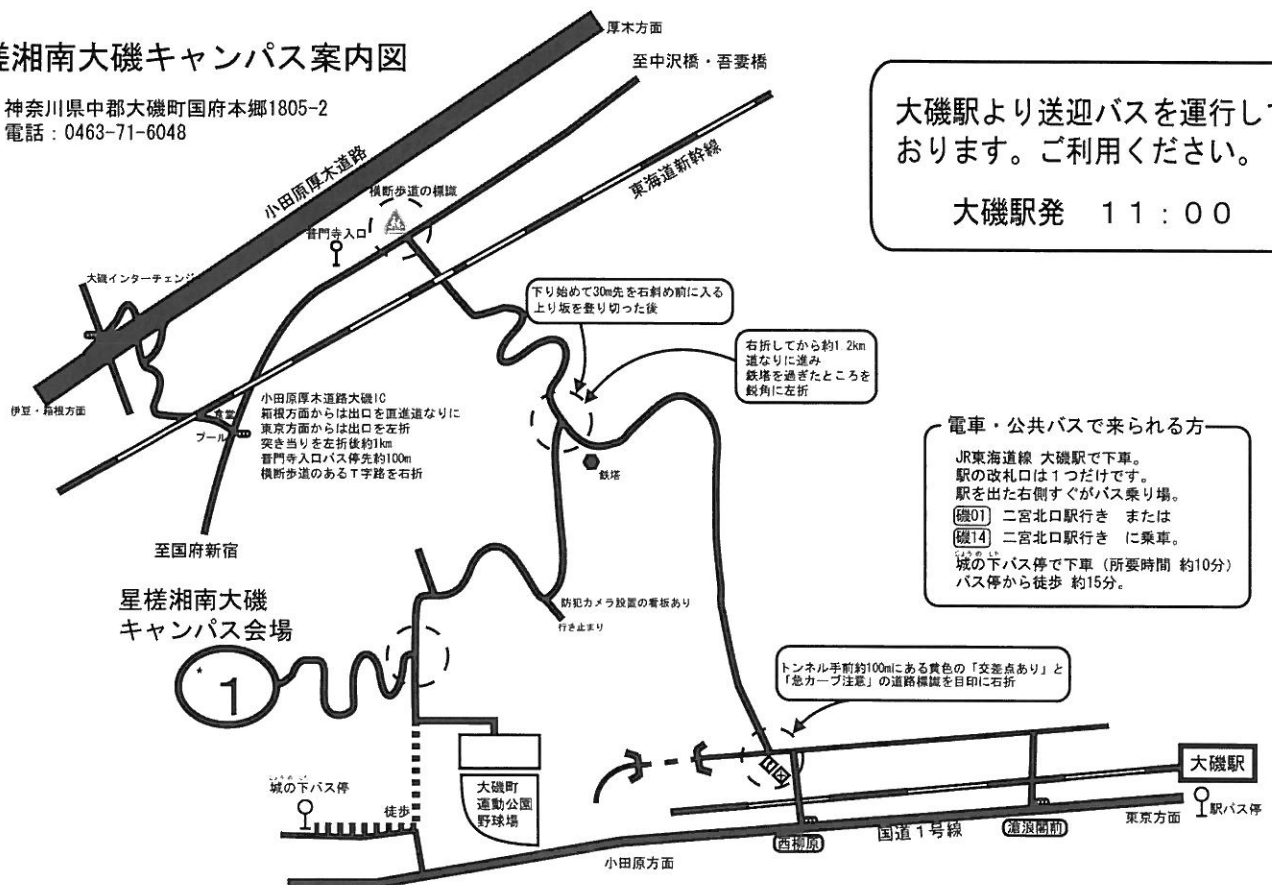
# FAX申込書 FAX 0463-60-3507

## 「命がよろこぶ調理法」秋から冬編

参加希望日	ご希望の回に√をつけてください <input type="checkbox"/> 第1回 10月18日(火) <input type="checkbox"/> 第2回 12月6日(火) <input type="checkbox"/> 第3回 2月21日(火)		
会場	星槎湘南大磯キャンパス	定員	15名
時間	11:30 ~ 13:30 (受付 11:00より)		
参加費	3,000円(食材費を含む。300円は世界子ども財団に寄付)		
お名前	ご住所	FAX番号 E-mailアドレス	送迎バスの利用

### 星槎湘南大磯キャンパス案内図

神奈川県中郡大磯町国府本郷1805-2  
電話：0463-71-6048



大磯駅より送迎バスを運行して  
おります。ご利用ください。

大磯駅発 11:00

#### 電車・公共バスで来られる方

JR東海道線 大磯駅で下車。  
駅の改札口は1つだけです。  
駅を出た右側すぐがバス乗り場。  
[磯01] 二宮北駅行き または  
[磯14] 二宮北駅行き に乗車。  
城の下バス停で下車(所要時間 約10分)  
バス停から徒歩 約15分。