

L S C 関西「男の料理同好会」の設立、運営骨子

1. 趣旨と会の呼び名について

料理教室には非ず。男同士で楽しみながら料理を作ることを楽しみ、覚えることであり、プロの講師を招くわけではなく会員がとりあえず講師的なことをするので「男の料理教室」ではなく「男の料理同好会」とした。但し、男の料理同好会と言っても、女性会員に参加希望者があれば可とする。この場合、長年の主婦歴をお持ちの女性会員にとっては、内容は男性中心のメニューで進めるので物足りないかもしれないが、その辺は、ご了解頂く。また、講師としての女性会員の参加も望みたい。

2. 実習料理の内容

レストランや割烹の本格的な料理ではなく、あくまで家庭で簡単に作ることが出来、美味しい料理を目指す。

3. 講師

講師は、プロを招請するのではなく、少し知識のある男性会員と会員の奥様にボランティアをお願いする。

4. 活動目標

この料理同好会で学んだ料理を家庭に持ち帰り実践し、家族の方に食べて貰うということを一つの活動目標とする。

5. 料理のジャンル

一緒に学ぶ料理は、和洋中は問わず菓子に至るまで、すべての範囲とする。さらに、四季折々の催事に応じて料理も選択する。(例えばクリスマス時期には、クリスマスケーキを作る。)さらに出来るだけ旬の材料を使った季節に相応しいものも作っていく。

6. 実習会場

料理実習会場は、クレオ大阪東(JR環状線 京橋駅下車徒歩10分)とする。午前の場合9時半から12時で利用料2400円、午後の場合13時から17時で利用料3800円。いずれもウイークデー。(丸1日借りることも可)

7. 開催時期とペース

2ヶ月に1回のペースで偶数月に行う。

8. 実習の時間帯

実習の時間は、じっくり料理が学べるよう13時から17時までとする。(準備から後かたづけまでを含める。料理(パンを作る場合など)の内容によっては、丸1日も場合もあり。)

9. 会費（参加費）

会費は、実費精算とする（頭割りの割り勘）。会場費、食材費、女性講師スタッフの交通費など。（男性の講師スタッフも会費を支払う。女性の講師スタッフからは、会費を徴収しない。）参加後の精算で月の定期会費は徴収しない。（費用上の都合により、女性講師スタッフ要員は極力限定し必要以上の増員はしない。）

10. 調理器具など

調理器具は、会場に揃っているので用意は不要であるが、調理料などはないので、ほぼ毎回使うものであり幹事が纏めて購入しておく。（会場にない器具を使う場合も会費の中から購入。）

11. 定員

定員は、20名とし、最低催行人員は、5名とする。（但し、会費は割高となる。）

12. 講師、スタッフ

一応指導者としては、講師1名、技術スタッフ3名、運営スタッフ4名の計8名構成とする。

13. 基本練習

一応、1回毎に料理の基本練習を行う。（例えば、米の炊き方、包丁の研ぎ方、魚の三枚おろし、野菜の切り方、だし巻き卵の焼き方、プレーンオムレツの焼き方など）

14. 包丁について

包丁は、会場に備え付けのものを使用するが、マイ包丁も可とする。基本的には、牛刀、ペティナイフを基本とする。

15. 食材の購入

食材の買い出しは、講習日の当日に行い、参加者が手分けして購入する。（主にスタッフ）

16. 試食

実習終了後、洋菓子などを除き、料理はすべて自分で作ったものは、自分で食べるものとする。但し、料理を食べ残す場合もあるので、自分で容器を持参し持ち帰りも可とする。（傷むおそれのある料理の場合は、自己責任とする。）

17. 当日の持参物

参加者の持参するものは、エプロン（出来れば三角巾なども。頭に巻く。）手ふきタオルを用意する。

18. 怪我時の救急用品の用意と責任

会の備品として、参加者が怪我した場合（包丁で手を切るなど）に備え、救急用品を用意する。（カットバンなど。）怪我については、あくまで自己責任とし会として責任は負わない。その意

味で、参加者全員が、安全と衛生には細心の注意を払い実習するものとする。

19. 会としての正式発足

スタート時期は、4月28日とする。

20. 講習料理内容についての検討

募集日までに料理内容を検討する。(1ヶ月の検討期間)

講習料理内容は、講師とスタッフで決定するが、参加者からのリクエストにも応じる。

21. 講習時の時間の割り振り

午後を利用するとして利用可能時間が4時間。1時から1時半までは、スタッフの準備時間。参加者の集合は13時20分とする。13時半から16時までの2時間半の実習時間。16時から16時半まで試食時間。16時半から17時までに片づけを終わらせる。実習時間は、早く終われば終わった班から試食して貰い、全員が5時までに終われば終わった時点が終了とする。目安として2時間半で作れる料理構成とする。

22. 実習終了後の後かたづけ

会場内での後かたづけでの整理整頓の実践。すべて元通りにして、綺麗に清潔に清掃して返却する。

23. 料理班の構成

参加者の中で班を構成する。1班5名+1名とする。各班に1名の運営スタッフを配置し、班として6名で作業を行う。運営スタッフは、料理がスムーズに作ることが出来るようにリードする。会場の関係上4班体制で20名の参加者とする。講師1名、技術スタッフ3名、運営スタッフ4名で参加者合計総勢28名とする。(講師と技術スタッフ4人分の料理は、スタッフチームで行い見本、手本を見せるながら作ることとする。

24. 各班毎の役割分担と作業の公平性について

班の中での役割分担は、一応はリーダーが指示するものの、極力公平な役割とする。例えば、洗い物や片づけだけに終わってしまう人が出ないようにする。料理学校(調理師養成)やクッキングスクール(花嫁修業や趣味として)などで見かけられるのは、要領の良い厚かましい人がメインの作業を全部取ってやっしまい、気の弱い要領の悪い人は、洗い物や下仕事ばかりになってしまう。料理を作るのを段取りよく、公平に作業出来るようにする必要がある。あまりに、協調しすぎて班員全員が遠慮してしまったり、全体の動きがアンバランスになってしまうと段取りが悪くなり、調理時間が長くなってしまい、制限時間に終わらないケースも出てくる。理想を言えば、各班員が気を利かして、全体を段取りよく進めていくにはどうしたらよいかを考え、常に体と頭を働かせ、ポーツとしている時間をなくすようにしなければならない。しかし、料理学校ではないので、ガチガチにしまって面白くないし、楽しむための料理同好会であるので、その辺は臨機応変にする必要もある。試行錯誤で、何回も作業を重ねていくうちに要領も判り、スムーズに楽しみながら料理出来るようになると思う。

最初は班の編成を平等な力量とし、班ごとに仕事を割り振りする。まとまらない班はスタッフが割り振りする。徐々にメンバーが固まってくると思うので、できる限り仕事を回り持ちして、平等に仕事（役割）が行えるように配慮する。

2.5. 持ち越し材料の保管

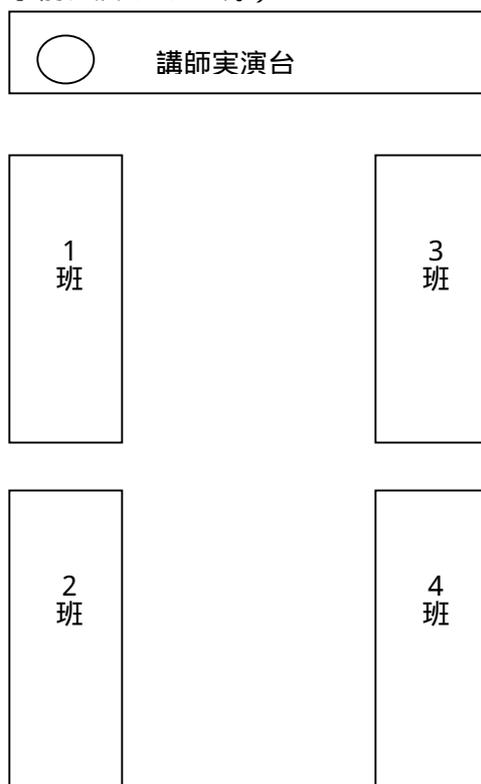
持ち越しの材料（調味料など）の保管は、会場（クレオ東大阪）のロッカーを年6000円で借りる。既契約済み。費用は第1回開催時に参加者の頭割りにて参加者負担。調理料を保管するためのかごなども事前に用意する。

2.6. 持ち越し材料の費用負担

持ち越し材料（調味料など）の費用負担は、その回限りで精算し、残ったものは2.5のロッカーに保管して次回に使用。

2.7. 会場での各班の配置

下記の通りとするが、第1回開催日までの現地をもう一度視察し検討する。基本的な会場のレイアウトは、調理とクラフトの多目的ルームとして作られているため、調理そのものとしては、あまり良いレイアウトとは言えない。効率的な班の割り振りを行う必要がある。（コンロ、レンジ、流し台の割り振りなども事前に決めておく。）



2.8. 参加者の募集と受付

実施の1ヶ月前にMLとホームページで募集案内をする。基本的にMLで受付、応募者が定員を超える場合、抽選を行う。但し、公平性を期すために、今回抽選に漏れた人は、次回は無抽選で

参加の権利を得る。(但し次回の参加申込みは必要。)

29. 会場の申込み

会場のクレオ大阪東の申込みは3ヶ月前の1日なので、その日に代表が申込みに行く。月のいつくらいにするかは、今後検討。

30. 講習の方法

確たる方法は未知数であり、講師、参加者共に未経験なので試行錯誤で運営していくしかないの
であるが、差し当たって第1回目は、まず講師が教壇で手順を講習し、その後で参加者に実習し
て貰うこととする。その結果を以て今後の方針を検討していく。

31. 当日開催前の準備

12時45分から入場出来るので、13時半まで準備時間とし、各班への食材配分と調理器具、
食器などを配分しておく。(?)食材配分用として配分用かご又は袋を用意する必要がある。
スタッフ以外の参加者も13時20分に集合し、服装の準備や調理器具、食器などの配置を確認
しておく。

32. レシピの配布

開催日2週間前にレシピを参加者にメールで配布する。当日参加者は、そのレシピをプリントア
ウトして持参する。

33. レシピのホームページへのアップ

実習終了した料理レシピは、男の料理同好会レシピとしてホームページにアップしていき、ライ
ブラリとして保管する。

以上、設立、運営骨子であるが、今後進めていく中で、問題も発生することもあり、都度対策を考え本
文に追記していきたい。

平成21年4月10日(金)

発起人代表 正木伸治