

月 日	主催者 会場など	テ ー マ・イベント名	担当会員(会友)	内 容	参加者数
1 8	D&DEPARTMENT OSAKA 大阪市	D&DEPARTMENT の年初め	野口 学 Chie	振る舞いそば 出しの話	約 40 名
1 24	からほり悠 大阪市	日本料理の華を愉しく学ぶ (第 2 回)	Chie 協力 土井コマキ	「いまい農場の生涯無投薬親鳥の昆布煮つけ」 をメインにした料理 9 品 だしの取り方等の話 鶏肉の話 平飼卵の重要性などのいまい農場 今井ひさ代さんの話	9 名
1 28	こんぶ土居 大阪市	第 107 回 たぶん!? 日本一の出し教室	土居 純一	天然物真昆布 (川汲浜・熟成選別済) と枯節 の最高級の出しを体験 食の見直しを提案 今回から自社で直前に削った枯節を使用	6 名
1 29	FUKU 大阪市	一汁一菜から始めよう	橋本 里織	短縮版「一汁一菜から始めよう」上映 出しの取り方の実演 一汁一菜の料理	6 名
2 3~ 5	VVG TABLE 台北市	台北こんぶミーティング	土居 純一	短縮版「一汁一菜から始めよう」同時通訳付きで 上映 昆布と昆布出しを使った料理 15 品 出しに合う甲州ワインをそえる 計 7 回	のべ 90 名
2 11	わがかがわ観光推進協議会 香川県宇多津町	まち歩き&体験	久保 隆則	豆腐づくりと出しとりの体験学習	13 名
2 20	D&DEPARTMENT OSAKA 大阪市	スタッフ勉強会	野口 学	開店前の時間を使ってのスタッフ向けの勉強会 香川県のいりこ専門家「やまくに」さんを講師と して招く	10 名 オブザー バー数名
2 23	和泉市立 石尾中学校学校保健委員会 大阪府和泉市	学校保健委員会の講習	堀古 民生	「中学生の肥満度について」 「朝食を食べましょう」 「化学調味料(アミノ酸等)多用の問題点」等の 講義	11 名

3 7	からほり悠 大阪市	日本料理の華を愉しく 学ぶ (第3回)	Chie	和風ロールキャベツをメインにした料理8品 「出しの取り方」「固形コンソメ」などの話	13名
3 11	日の本寝具 大阪市	からだが目覚める一汁 一菜	Chie	出しを使ったシンプルで美味しいメニューと 食事の提案	9名
3 12	アトリエキッチン鎌倉 神奈川県鎌倉市	昆布出汁ワークショップ (第3回)	八巻 元子	昆布出汁の汎用性といかに簡単で美味しいかを伝える メニューに洋風料理も採り入れる	13名
3 17	医薬品卸売り会社 大阪府和泉市	職員向けの糖尿病の薬 の特徴、使い方の講演会	堀古 民生	糖尿病の薬の説明 「トランス脂肪酸」「メタボの原因」 「果糖ブドウ糖」についての講演	25名
3 18	次田農園 香川県三豊市	豆腐づくりと出汁取り 教室 食油の勉強	久保 隆則	味噌汁づくり 昆布といりこの出し殻で天ぷらを作る 一汁一菜の食事を楽しむ	20名
3 21	泰文館 東京都	「住む。」No.61 春号 発行	伊藤 宏子	特集「毎日の台所と食卓」で「古民家のような 骨太の家で自然に添った食生活を。」など	
3 21	泰文館 東京都	「住む。」No.61 春号 執筆	平山 友子	「100年育てた木で、100年持つ家をつくる。」 など	
3 24	クリスタルガーデン 香川県宇多津町	豆腐づくりと出汁取り 教室 食油の勉強	久保 隆則	味噌汁づくり 昆布といりこの出し殻で天ぷらを作る 一汁一菜の食事を楽しむ	10名
4 8	まるご発芽玄米研究所 高松市牟礼町	豆腐づくりと出汁取り 教室 食油の勉強	久保 隆則	昆布といりこの出しでみそ汁づくり 出し殻で天ぷらづくり 出しや食油の話をしながら一 汁一菜の食事を楽しむ	12名
5 3	アトリエキッチン鎌倉 神奈川県鎌倉市	昆布出汁ワークショップ (第4回)	八巻 元子	昆布出汁の汎用性といかに簡単で美味しいかを伝える メニューに洋風料理も採り入れる	20名

5 13	チャルカ 大阪市	元気な暮らし「一汁一菜から始めよう」Vol.1	久保 よしみ	昆布出しを使った具沢山ミネストローネ、ハーブを利かせた腸詰めしないソーセージ、ドイツの全粒粉パンフォルコンブロット、野菜スプレッド等の料理 美味しくて、簡単で、栄養があり、化学調味料に頼らず、継続可能なやり方を提案	18名
5 16	からほり悠 大阪市	日本料理の華を愉しく学ぶ (第4回)	Chie	めばると鯛の煮つけをメインにした出し料理 14品 出しの取り方 ドベネックの桶の概念をもとにバランスの良い食事をとる事の重要性などの話	11名
5 25	クリスタルガーデン 香川県宇多津町	豆腐づくりと出汁取り教室	久保 隆則	豆腐づくりと出しの取り方の実演 味噌汁づくり 昆布といりこのダシガラで天ぷらづくり 一汁一菜の食事を楽しむ	10名
5 29	D47 食堂 東京都	スタッフ向け昆布講習会	土居 純一	出しや昆布について文化面、健康面からの重要性の話	20名
6 11	金城武巳三線教室 沖縄県浦添市	一汁一菜から始めよう 沖縄編	土居 成吉 土居 京子	短縮版「一汁一菜から始めよう」上映 「沖縄のかたは何を食べればよいのか」の話 本日の一汁一菜 固形コンソメなどを使わない 「沖縄産トマトの昆布出しミネストローネ」 「黒パン」「するるゴーヤチャンプル」 ダシガラするのおつまみ 主要ミネラル成分表配布 (するる=きびなごの煮干し)	約15名
6 12	まるぎ発芽玄米研究所 高松市牟礼町	豆腐づくりと出汁取り教室	久保 隆則	豆腐づくりと出しの取り方の実演 味噌汁づくり 昆布といりこのダシガラで天ぷらづくり 一汁一菜の食事を楽しむ	12名
6 21	泰文館 東京都	「住む。」No.62 夏号 発行	伊藤 宏子	特集「内と外をつなぐ家。」で「簡潔に自然と寄り添う家。」など	
6 21	泰文館 東京都	「住む。」No.62 夏号 執筆	平山 友子	「山と町が共有する木の履歴。」など	

6 25	壺谷建設内イベントスペース 香川県三豊市	豆腐づくりと出汁取り 教室	久保 隆則	豆腐づくりと出汁の取り方の実演 味噌汁づくり 昆布といりこのダシガラで天ぷらづくり 一汁一菜の食事を楽しむ	12名
7 2	久保食品 香川県宇多津町	豆腐づくりと出汁取り 教室	久保 隆則	豆腐づくりと出汁の取り方の実演と話	10名
7 3	まるざ発芽玄米研究所 高松市牟礼町	豆腐づくりと出汁取り 教室	久保 隆則	豆腐づくりと出汁の取り方の実演 味噌汁づくり 昆布といりこのダシガラで天ぷらづくり 一汁一菜の食事を楽しむ	12名
7 9	赤川あきこ様宅 香川県善通寺市	豆腐づくりと出汁取り 教室	久保 隆則	地域の子供や高齢者にボランティアで一汁一菜を提供している「日替わりシェフ」のひとり赤川様宅で豆腐づくりと出汁の取り方の実演 味噌汁づくり 昆布といりこのダシガラで天ぷらづくり 一汁一菜の食事を楽しむ	10名
7 10	アトリエキッチン鎌倉 神奈川県鎌倉市	昆布出汁ワークショップ (第5回)	八巻 元子	昆布出汁の汎用性といかに簡単で美味しいかを伝える メニューに洋風料理も採り入れる	15名
7 12	鳥の巣カフェ 徳島県三好町	豆腐づくりと出汁取り 教室	久保 隆則	過疎地の人たちのためのカフェで豆腐づくりと出汁の取り方の実演 味噌汁づくり 昆布といりこのダシガラで天ぷらづくり 一汁一菜の食事を楽しむ	10名
7 16 ~17	ナナクモ 京都府宇治市	脇山さとみ&森ひろこ 2人展 併催 Chie の料理会	Chie	だしのと리카た実演 ダシガラふりかけの実演 白い出し巻きたまごと京野菜のランチ	計 14名
7 19	レイオブパースチャーチ 群馬県高崎市	一汁一菜から始めよう 高 崎編	土居 成吉 土居 京子	短縮版「一汁一菜から始めよう」上映 「日本人は何を食べればよいか」の話 「和風だしオムレツ」「ダシガラふりかけ」「具だくさんの味噌汁」などのレシピと栄養成分表付き食事	約 20名

7 24	まるご発芽玄米研究所 高松市牟礼町	豆腐づくりと出汁取り 教室	久保 隆則	豆腐づくりと出しの取り方の実演 味噌汁づくり 昆布といりこのダシガラで天ぷらづくり 一汁一菜の 食事を楽しむ	12名
7 29	からほり悠 大阪市	日本料理の華を愉しく 学ぶ (第5回)	Chie	夏野菜を使っただし料理 11品 「だしの取りかた」 「卵」「豆腐」「圧搾菜種油」などの話	9名
8 3	日本私立小学校連合会 兵庫県神戸市	全国教員夏季研修会家 庭科部会	土居 成吉	短縮版「一汁一菜から始めよう」上映 「日本人は何を食べるべきか」の講話	約20名
8 5	スタンダードブックストア 大阪市	一汁一菜から始めよう —お金をかけずに質の 良い食事—SBS	中川 和彦 土居 成吉	短縮版「一汁一菜から始めよう」上映 「日本人は何を食べればよいのか」「お金をかけない高品 質な食事」の話 「上記の栄養価の検証」(栄養成分表添付) 世界一簡単で栄養価の高い出しの取り方と試飲	約40名
8 7	善通寺市コミュニケーションセン ター 香川県善通寺市	出汁の飲み比べ	久保 隆則	昆布といりこでとった出しと「ほんだし」との 飲み比べ	22名
8 26	牟礼町コミュニケーションセンタ ー 高松市牟礼町	豆腐づくりと出汁取り 教室	久保 隆則	豆腐づくりと出しの取り方の実演 味噌汁づくり 昆布といりこのダシガラで天ぷらづくり 一汁一菜の食事を楽しむ	12名
9 11	TOTO ショールーム 徳島市藍住町	豆腐づくりと出汁取り 教室	久保 隆則	豆腐づくりと出しの取り方の実演 味噌汁づくり 昆布といりこのダシガラで天ぷらづくり 一汁一菜の食事を楽しむ	12名
9 21	泰文館 東京都	「住む。」No.63 秋号 発行	伊藤 宏子	特集「自分たちでつくる家。」で「作業小屋を自宅に。」な ど	
9 21	泰文館 東京都	「住む。」No.63 秋号 執筆	平山 友子	「山と地域の再生を見据えた板倉の家づくり。」	

9 25	まるご発芽玄米研究所 高松市牟礼町	豆腐づくりと出汁取り教室	久保 隆則	豆腐づくりと出しの取り方の実演 味噌汁づくり 昆布といりこのダシガラで天ぷらづくり 一汁一菜の食事を楽しむ	12名
9 26	からほり悠 大阪市	日本料理の華を愉しく学ぶ (第6回)	Chie	「和風出し白いオムレツ」「出しとダシガラを使った料理」など10品 出しの取り方 海藻についての話など	7名
10 18	こんぶ土居 大阪市	北海道南茅部高等学校 昆布漁師後継志望高校生激励会(第11回)	土居 純一	真昆布の産地の高校生に「一次産業の大切さ」「昆布が日本の食文化の柱である」「世界に誇れるものである」などを伝える 真昆布出しのたこ焼きでもてなす	3名 引率教員 2名
10 18	宇多津保健センター 香川県宇多津町	豆腐づくりと出汁取り教室	久保 隆則	豆腐づくりと出しの取り方の実演 味噌汁づくり 昆布といりこのダシガラで天ぷらづくり 一汁一菜の食事を楽しむ	11名
10 21	四天王寺小学(5年生) 大阪府藤井寺市	出しとりじいさんがやってくる!	土居 成吉 土居 京子 Chie (担当教師 高見 英子)	日本の伝統的で世界に類を見ない昆布と煮干の出しとり体験(保護者に伝えられるようにする) 出しとダシガラが栄養的に優れていることを科学的に説明 前日にメッセージと材料を送り児童が漬け込みをする 当日に豆腐とワカメを入れて味噌汁を作る ダシガラで「だしがらチップス」を作る 「五大栄養素」「カルシウムとマグネシウムのバランスの大切さ」などを骨の模型を使って説明	41名
10 26	磨光小学校(真昆布の産地 5年生)) 北海道函館市	第19回 食の学校	土居 純一	「郷土産業の真昆布を試食などで理解を深める」 「健やかに暮らせるように」の食育	22名

10 30 ～31	フレッシュ佐武  富山県高岡市	豆腐づくりと出汁取り教室 (消費者向け2回 スタッフ向け1回)	久保 隆則	豆腐づくりと出しの取り方の実演 味噌汁づくり 昆布といりこのダシガラで天ぷらづくり 一汁一菜の食事を楽しむ	計約 40名
11 7	石川うどん  香川県丸亀市	一汁一菜から始めよう香川編	久保 隆則 土居 成吉 土居 京子	本場讃岐うどんが低価格で化学調味料多用の現状と家庭でうどんの出しをとることの必要性を訴える 煮干しと昆布のうどん出しとダシガラかき揚げのレシピおよび本日の食事の栄養成分表を提供 試食	15名
11 11	カフェこかげ  高松市	豆腐づくりと出汁取り教室	久保 隆則	うま味調味料を使わず雑穀を使った料理を提供するカフェで豆腐づくりと出しの取り方の実演 味噌汁づくり 昆布といりこのダシガラで天ぷらづくり 一汁一菜の食事を楽しむ	11名
11 12 ～13	TSUJIMURA & Cafe Kiton  奈良県吉野郡	出しとり姉さん 吉野へ	Chie	子供さん参加型イベント 野菜を多く使った出し料理 「出しの取り方」「栄養価」の話など 今回の食事の栄養成分表を配布	19名 (内子供 6名)
11 18	まるご発芽玄米研究所  高松市牟礼町	豆腐づくりと出汁取り教室	久保 隆則	豆腐づくりと出しの取り方の実演 味噌汁づくり 昆布といりこのダシガラで天ぷらづくり 一汁一菜の食事を楽しむ	12名
11 23	八巻 元子宅  神奈川県鎌倉市	昆布出汁ワークショップ (第6回)	八巻 元子	昆布出汁の汎用性といかに簡単で美味しいかを伝える メニューに洋風料理も採り入れる	4名
11 26 ～27	どんぐり工房  愛知県稲武	稲武出し教室	Chie	地元産小麦全粒粉のパン 具だくさんの和風ミネストローネ 出しオムレツ ダシガラ料理など 出しの取り方ダシガラの重要性などの話	計 25名
12 14	からほり悠  大阪市	日本料理の華を愉しく学ぶ (第7回)	Chie	出しを生かしたおせち料理の提案と食事全 13品 出しの取り方や卵の話など	10名

12 21	泰文館 東京都	「住む。」No.64 冬号 発行	伊藤 宏子	特集「民家の住み方、直し方。」で「大阪長屋の住みやすさに惹かれて。」など	
12 21	泰文館 東京都	「住む。」No.64 冬号 執筆	平山 友子	『100年がかりで荒廃した山の再生へ。動物も働く「ハイブリッド林業」』	
今年度	こんぶ土居 大阪市	たぶん！？日本一の出し教室 第 107 回～第 117 回の計 11 回	土居 純一	天然物真昆布（川汲浜・熟成。選別済）と枯節の最高級の出しを体験 食の見直しの提案 今年から自社で直前に削った枯節を使用	通算 66 名