

中川吉右衛門プレゼンツ

# おむすび料理教室

〜おむすびが結ぶもの〜



講師・自然栽培作物と

野草料理専門

料理人 田町まさよ氏

日時 6月16日(日)

時間 10時〜13時

場所 糠の目生涯学習館調理室

参加費 2500円

定員 20名

手の中で

# 結ぶ愛



おむすびとおにぎりの違いを御存じでしょうか？

もつともポピュラーなお米の食べ方として、

古くから我々日本人に愛されてきた「おむすび」。

しかし、現代に生きる私達はそのほとんどが「おにぎり」になつてる事に

気が付いていません。

おむすびの第一の目的。

それは単に、米や麦などの炭水化物を体内に摂取する事ではありません。

お米や麦などが持つ「生命エネルギー」と「気」を体内に取り込むことです。

「おむすび」とは、これらの自然の力と「気」をギュッと凝縮させ結合（結んだ）物なのです。そしてこの「気」を体内に入れ、身体とも結びせるものです。

手の掌（たなごころ）の中で、お米の一粒一粒とそのお米のもつエネルギー、握っている方の「気」を結ぶことで、「おむすび」になります。

たった一つのおむすびが、元氣と笑顔、そして幸せ、

そのすべてを結ぶものになります。

みんなで青空の下たべるおむすびの美味しさと幸せは、

言葉にできない物があります。

「おにぎり」ではこうはいきません。

コンビニやスーパーのおにぎりや、ラップを手にして握るおにぎり。

これらでは、本来の結びは生まれにくく、

心から美味しい笑顔を見る事は難しいでしょう。

あなたのかけがえのない家族・恋人・仲間にとちらを食べさせたいですか？

そこで、今回、奄美大島を拠点に全国で活躍する

「自然栽培作物と野草専門の料理研究家」田町まさよ氏を講師としてお呼びし、

「おむすび」の結び方と、旬の自然栽培野菜と野草を使った

お料理教室を開催する事となりました！

まさよさんの料理。それは一皿に「小宇宙」を盛りこむこと。

手のしごとと陰陽五行の考えに基づき全てが料理される様は、

まさにこの宇宙の法則です。

ぜひ、この機会にまさよさんの「おむすび」

講習と料理教室に来てみませんか？ 皆様のご参加、お待ちしております！

## 【料理人紹介】 田町まさよ

1970年京都生まれ 大阪外国大学インドパキスタン語学科卒業。

1986年 奄美大島へ移住。地元旅行会社へ就職。奄美のガイド、ツアーの企画などに携わる。2007年独立。

移住後、2年ほどして重度のアトピーにかかるも、自然療法や食、生活環境、考え方の変化などによって、働きながら8年かけて薬を使わず完治させる。特に食をほぼ菜食に変えたことにより気付いた添加物や合成洗剤、農薬などの害と鳥をはじめとする日本の家庭料理の素晴らしさに強く関心を持つようになり、食料とヨガ、ヒーリング、聖地参拝などを組み合わせたトリートツアールや菜食と音楽、自然布の展示販売などを組み合わせたイベントなどを2006年より奄美や東京など各地ではじめる。

2011年より、自然栽培野菜を使った料理の提供とPRイベントなどに携わるようになる。目指すは、白砂糖、化学調味料、肉、乳製品、電子レンジを使わない自然栽培野菜を使った家庭でもできるシンプルかつ美味しい野菜料理と手の仕事を日常にもつと普及させること。