

講師を紹介しま～す

季節を味わう日本のごはん

[毎月1回 日曜日開催]

講師：和のまなびや

落合ひろこさん



23歳から茶道を習い始め、同時に茶懐石料理の専門学校で和食を基礎から学ぶ。

結婚後、義母の茶道教室の茶事の料理を担当。自宅で茶懐石料理の教室を開く。

二人目の子どもが小児喘息、食べ物アレルギーだったことから、自然食の勉強を始める。雑穀料理、マクロビオティックを学び、実践を通して得たことを同世代の母親たちに伝える「自然派料理教室」を自宅や公民館で約10年にわたり実施。郷土料理が好きで、各県別の郷土料理を再現する教室を開いたことも。

平成30年5月から始まった本講座では、長年の経験から“今、伝えたい日本の味”を厳選し、誰にでも簡単に美味しく作れるレシピを紹介しています。また、各地の郷土料理を積極的に紹介していく予定です。

自宅はやきものの町・瀬戸の中心市街地にあり、大好きな陶器を眺めながら散歩するのが日課。

家族は、一女一男が東京へ出て行き、今はイタリア料理が得意な夫と二人暮らし。

趣味は、映画（好きな俳優、トム・ハンクス）。最近観たのはもちろん「日々是好日」。

日々の暮らしを #和のまなびや で綴っています。



現在は、自宅のお茶室で体験茶会や茶道教室を行うかたわら、料理とお茶を通して日本の伝統文化を伝える新しい講座（自宅にて）を来年春に向けて準備中。