

受講者募集

中高年男性のための



料理教室

中級編

～料理上手は生き方上手～

包丁の持ち方・切り方や味つけのコツをプロから学んで、気軽に台所に立ってみたいと思いませんか。「中級編」では魚のおろし方も学びます。

料理の前に講師から、定年退職後の人生再設計のかなめとなる地域での居場所づくり、仲間さがしに役立つお話も聞けます。

平成20年**3月9日(日)**10:00～14:30

講 義：定年後の人生再設計術～地域で自分の居場所をつくる～
調理実習：あじのたたき、かぶの鶏そぼろ煮、あさりとごぼうの混ぜご飯

全国各地の「男の生き方セミナー」や「男の料理教室」で評判の

● 講 師 ● **吉田清彦さん**(フリーライター、家事としての男の手料理研究家)

● 会 場 ● **成増社会教育会館**
第3学習室および調理実習室

● 対 象 ● 区内在住・在勤の50代、60代の男性

● 定 員 ● 25人(申し込み順)

● 費 用 ● 800円(材料費)

● 持ち物 ● エプロン、三角巾、タオル、
まな板、包丁、筆記用具

● 申込方法 ● 2月25日(月)朝9時から、
電話、FAX、または、E-mailで
下記までお申し込みください。



東武東上線「成増」から徒歩7分、東京メトロ有楽町線「地下鉄成増」4番出口から徒歩5分

板橋区役所 男女社会参画課 男女平等推進係

電話：03-3579-2486 FAX：03-3579-2166

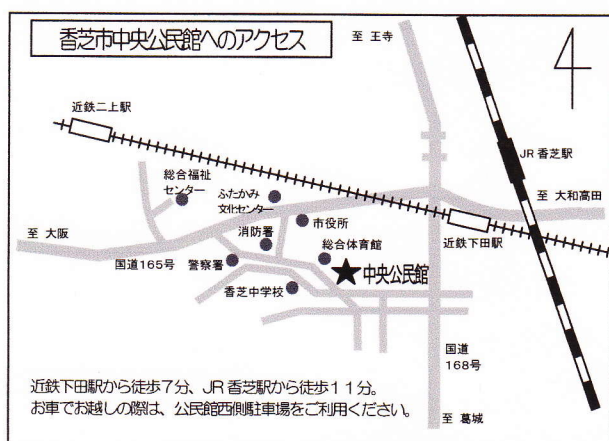
E-mail：j-danjo@city.itabashi.tokyo.jp

講師プロフィール 吉田清彦さん(家事としての男の手料理研究家、プランナー)

1944 年生まれ。68 年から飲食業界に籍を置き、喫茶店開店指導員、飲食専門雑誌記者などをつとめ、現在、関西調理師学校講師。尼崎、宝塚、岸和田で「男性料理教室」を主宰。一方、84 年に「コマーシャルの中の男女役割を問い直す会」を結成。自治体が主催する講座などで情報、メディア、教育、暮らしをテーマにした講座のほか、男性講座や男性料理教室の講師をつとめる。最近では、団塊の世代の男性を対象にした講座の企画・立案にかかわることが多く、主催者からも受講者からも高い評価を受けている。著書として『KOBЕ居酒屋GUIDE』『大阪居酒屋ガイド』、共著書として『食とジェンダー』『男たちの「私」さがし ジェンダーとしての男に気づく』などがある。

- **申し込み** ● 住所、氏名、年齢、電話番号を記入のうえ、FAX、メールまたは電話でお申し込みください。

- **締め切り** ● 7月 23 日(水)〈必着〉



近鉄下田駅から徒歩7分、JR香芝駅から徒歩11分。
お車でお越しの際は、公民館西側駐車場をご利用ください。

前回受講者の感想

- 新しい知識が増えた。仲間が多いのに驚いた。
- 料理の基本がよくわかりました。
- おもしろい。
- 現在の中高年の生活状況などがよく理解できました。
- 包丁の扱い方、野菜の切り方等々、料理の基本ノウハウをご教示くださり、身体を動かしての和気あいあいとしたなかで受講でき、よいひと時を過ごさせていただきました。

人権・共同参画課 行

FAX: 0745-78-3830

「中高年男性のための料理教室」FAX 参加申し込み書

氏名 (ふりがな)	年齢	歳
住所 (〒 —)		
電話番号		

★7月23日(水)までにお申し込みください。