

平成17年1月6日(木曜日)

**創作料理などを発表
エコロ料理教室が10周年**

玄米酵素

(株)米酵素(千葉市、代表取締役・岩崎明氏)が、表取締役・岩崎明氏)が、エコロ料理教室を運営するエコロッキンスクールの十周年を記念する式典が、十二月十一日、東京・両国的第一ホテルで行われた。式典に当って岩崎社長は、エコロッキンスクールを「食事道の学びの場」に位置づけて挙げる。これが国二〇〇〇年以来の主食

貢献したいと述べた。エコロックキンスクールでは開校十周年を記念して記念行事の席にて「元気大豆」を使った創作料理を募集していたが、その結果も当日、一部の記念パーティーの席で発表された。最優秀賞は、埼玉県の布施哲哉さんの「元気味噌のやきねぎ」。このほか、優秀賞三名、佳作五名、秀作八名が選ばれ、岩崎社長から賞状と賞金が贈られた。一部では川竹文夫氏(NPO法人カナンの患者研究会)がカンファレンスを開催した。同社は一〇年前、主食品の米酵素の普及と正しい食生活改善を目指して東京・両国駅東口にエコロッキンスクールを開設。自然食専門店「元気倶楽部」、自然食レストラン「元気」、そしてエコロッキンスクールを設立。自然食理教諭としてエコロッキンスクールを育てられてきた。



創作料理の入選者表彰式