

高校生による関西の郷土料理・足湯提供イベントの開催~3月26日 もりのみやキューズモールにて、イベント甲子園準優勝企画~



家族と、友人と、恋人と
あじのゆ
郷土料理・足湯無料
(料理は先着300名、なくなり次第終了)

3/26 (火) 11:00~16:00 開店
in もりのみやキューズモールBASE (森ノ宮駅すぐ)

○春休み中のちょっとしたお出かけにぴったり
○関西圏の魅力に触れる ○足湯と郷土料理を日々の生活に取り入れるきっかけに

~芝生の上での足湯体験~
吉野杉を使用した桶
で楽しむ薬草湯

~関西の「郷土料理」をシェア~
しきしき
(奈良県の郷土料理)
大和の雑煮
(奈良県の郷土料理)
NPO法人奈良の食文化研究会様が調理して下さります

西大和学園高等学校の高校2年生です。日本には沢山の郷土料理が存在することを知って、より多くの人々が郷土料理に親しむきっかけを作りたいと思い、イベント甲子園で準優勝した企画をもとにこのイベントを開催するに至りました。足湯で体の芯から温まり、最後たっぷりな郷土料理を食べて、こころもからだも温まりましょう！
主催：きなこの郷土高校生団体 協力：イベント甲子園
お問い合わせはこちらから kinakonozou126@gmail.com

2024年3月26日

にもりのみやキューズモールBASEパーク1Fにて郷土料理と足湯を完全無料で楽しむことのできるイベント、あじのゆを開催します。

~イベントについて~

このイベントでは、奈良県の郷土料理「大和の雑煮」や「しきしき」を、温かい足湯に浸かりながら楽しむことができます。

郷土料理は限定600食を無料で提供するので、お早めに！最近、奈良の食文化研究会さまと実際に事前に調理伝授会を行い、当日提供する予定の食品を試行錯誤しながら調理してみたので美味しいこと間違いなしです！来場者の方には、オリジナルレシピ表もお渡しします。また足湯では吉野杉を使用した桶を下市町の専門の方に特別に作っていただきました。

~郷土料理・足湯イベントを考えた経緯~

郷土料理は地域の特産品をふんだんに使い、世代を超えて伝承されてきた料理です。高1のときに出場したビジネスコンテストをきっかけに、興味を抱くようになった郷土料理は、その素晴らしさの一方で若い世代の地域との関わりの減少によりその存続が難しくなっているという事実を目の当たりにしました。

そこで何か郷土料理に少しでも多くの人々が触れるきっかけをつくりたい、実際に郷土料理を提供するイベントを実施したい、と強く思うようになり、イベント甲子園に出場しました。ここで、

より多くの人を惹きつけることのできるイベントにしたいと、大好きな足湯を組み合わせたイベントを考えその思いを伝えたところ、準優勝して活動支援金の50万をいただくことができました。そして、NPO法人奈良の食文化研究会様、イベント甲子園事務局の4つの企業のサポートのもと、今回のイベントを開催するに至りました。

来場者様が、あたたかい気持ちになって、足湯と郷土料理を日々の生活に取り入れるきっかけになるイベントを目指しています。より多くの方が休養の大事さに気づき、また伝統文化の素晴らしさを感じてもらいたいです！！

味のあるイベントになるよう頑張ります！

概要は以下のとおりです。

日時：[3月26日](#) 11時から16時（無くなり次第終了）

12時半より私達の学校のある、奈良県河合町のマスコットキャラクターすな丸が登場予定

場所：もりのみやキューズモールBASE 1F

主催者：きなこの雑煮（西大和学園高等学校2年）

協力：NPO法人奈良の食文化研究会、株式会社あしたの寺子屋、株式会社ヒナタヤ、TSP太陽株式会社、CCCホールディングス株式会社

Generated by [ぷれりりプレスリリース](#)

<https://www.prerele.com>