

つながるキッチン 中原麻衣子さん

まいまい先生がやってくる! 『乳幼児とお箸の付き合い方』 講演

日程 11月26日 (土)

時間 10時00分~11時30分

(70分講話・20分質疑応答)

\*開場9時30分。9時55分までに入场してください。

場所 つどいの森もみの木こども園 2階

\*公共交通機関をご利用下さい。自転車可。

参加費 無料

【講師】 台所文化伝承家/食育・受験フードアドバイザー 『つながるキッチン』代表。

中原 麻衣子 先生

スタッフ: 『つながるキッチン』 箸講師養成講座修了生 磯辺美樹

【内容】

- |           |                    |       |
|-----------|--------------------|-------|
| ①美しい箸の持ち方 | ②お箸をはじめる前にしておきたいこと |       |
| ③何歳が適齢期?  | ④矯正箸について           | ⑤質疑応答 |

2歳~70代まで累計4,000人の箸の持ち方と向き合ってきた『いまさら聞けない箸の持ち方レッスン』(主婦の友社)の著者まいまい先生こと中原麻衣子氏(つながるキッチン代表)がもみの木こども園にやってきます! オリジナルメソッド(「中原麻衣子式美しい箸の持ち方メソッド」)を用いた目から鱗のお箸メソッド!

これからお箸をスタートしたい、すでに使っているけれどお箸の持ち方・お箸の使い方が美しくない。矯正箸から卒業できなくて困っている! などなどお箸にまつわるお悩みがあるあなた、ぜひご参加ください。

◎持ち物

ご自身が、毎日使っているお箸とご家族のお箸。  
矯正箸をお子様が使っている場合は、矯正箸も必ず  
お持ちください。

★講演会中のお子様の保育やお預かりはございません。

(着席、あるいは、抱っこで待てるお子様は、参加OK)

★マスク着用をお願いいたします。お食事・飲酒は、ご遠慮ください。水分補給は各自でお願い致します。その他、感染拡大防止対策にご協力ください。

お申込み: つどいの森もみの木こども園 TEL045-901-3260 (10時~17時)

<プロフィール>

台所文化伝承家/食育・受験フードアドバイザー  
『つながるキッチン』代表。

中原 麻衣子 先生



「日本の価値観は食卓を囲んでつながってゆく」との思いから、料理の作り方というより家庭の食卓や台所に流れる時間の大切さを伝える活動を親子に展開。

『食』・『農』を軸にこれまで4,000組以上の子供たちと家族に向き合ってきた。

『美しい箸の持ち方教室』が大人気。毎月スケジュールが公開となると瞬時に満席となる子ども～大人まで寄り添った箸の持ち方指導の第一人者。2021年4月にリリースした『きみの箸』、大人から子供までひとりひとりにぴったりの長さが選べると話題のこどもの成長箸を開発。2021年10月には、『いまさら聞けない箸の持ち方レッスン』（主婦の友社）として中原のお箸メソッドが書籍化され、「図書館指定本」となる。

熊本県山都町棚田保全活動も進めるなどSDGsにも精力的に取り組む。日本ならではの四季・歳時記・旬の恵みに感謝し、今生きている人だけ「つながる」のではなく過去から未来へ日本の食文化と想いを繋ぐ『つながるキッチン』を目指している。

2017年より「受験と食」の講演も多数開催。自身の子育てと受験ママ経験を通じて開発した『ウカル飯ゼミナール』（オンライン受講可）が全国の受験ママたちの心に響くと大好評！また、日本の歳時に沿ったオンライン料理教室は、全国の子供たちが集う新しい形での双方向料理教室として開催中！

その他、TV・新聞・ラジオ・雑誌等、メディアにも多く取り上げられている。  
プライベートは、2児の母。

◎ つながるキッチン：<https://tsunagaru.kitchen/>

◎ きみの箸：<https://kiminohashi.jp/>

◎ つながるキッチン Youtube：

<https://www.youtube.com/c/tsunagarukitchen>

◎ Instagram：

[@tsunagaru.kitchen](https://www.instagram.com/tsunagaru.kitchen) / [@kiminohashi](https://www.instagram.com/kiminohashi) / [@maiko.nakahara](https://www.instagram.com/maiko.nakahara)