

## 4/4 米粉の日 「食物アレルギー」食育×啓発イベント！

## 親子で世界に1つのピザを作ろう！

## 注目の米粉で小麦アレルギーでも楽しめる料理教室 開催（後援：文京区）

2025年4月4日(金) 第一部 11:00～(開場 10:30～) 第二部 15:00～(開場 14:30～)

会場：アカデミー湯島 実習室

(所在地：東京都文京区湯島 2-28-14 湯島小学校 5階)

健康や美容への意識の高まりや、小麦アレルギーの増加、ウクライナ情勢によって小麦粉の安定した輸入・供給が難しくなったことで、小麦粉の価格が高騰したことを背景に、グルテンフリーの「米粉」が注目を集めています。そこで、4月4日の「米粉の日」に合わせ、食物アレルギーを持つお子様やご家族が安心して楽しめる食育に関心のある方を対象に「親子で世界に1つのピザを作ろう！～注目の米粉で小麦アレルギーでも楽しめる親子料理教室～」を開催致します。



イベントでは、小麦を使わない米粉ピザ作り体験に加え、横浜市立みなと赤十字病院 保健師・看護師で、小児アレルギーエドゥケーター・上原直子先生が、食物アレルギーへの対応策などについて講演します。さらに、食と農とアート「KURKKU FIELDS」の山名新貴シェフが、鳥取県産「香り米プリンセスかおりの米粉」を使用して、家庭でも作れる米粉ピザ生地のレシピを伝授します。参加者は特定原材料 28 品目を学びながら、鳥取和牛やズワイガニなど多数の食材を自由に選び、世界で唯一無二のオリジナルのピザを作ります。

【応募フォーム】 <https://forms.gle/ogVuMHPFPx4m2Y8b6>

応募締め切り 3/31 (月) 17:00 まで



※メニューで使用する特定原材料は、牛肉とカニ、大豆を予定しています。

↑ QR コードからも申込ができます。

※料理教室参加可能なお子様の年齢は、年齢 3 歳以上、15 歳までに限ります。

※会場参加の場合は、材料費として、1 組 2,000 円 (税込) / 東京都文京区在住者：1 組 1,500 円、

オンライン参加の場合は、配信費用として、500 円/東京都文京区在住者 無料で視聴参加することができます。参加の場合は、材料、調理器具はご自身で準備ください。配信の URL は、申込後お送り致します。

【4/4 米粉の日】「米」という漢字は分解すると八十八になり、米粉は米の子ども、米の半分と解釈して八十八の半分の四十四から 4 月 4 日を記念日に新潟米粉研究会が 2011 年に制定。

## &lt;報道関係の方からのお問い合わせ先&gt;

## 親子で世界に1つのピザを作ろう！～注目の米粉で小麦アレルギーでも楽しめる親子料理教室～概要

### 【開催概要】

イベント名称 : 親子で世界に1つのピザを作ろう！～注目の米粉で小麦アレルギーでも楽しめる料理教室～

開催期間 : 2025年4月4日(金) 第一部 11時～13時(開場10時30分)  
第二部 15時～17時(開場14時30分)

開催場所 : [アカデミー湯島 実習室](#)  
(所在地: 東京都文京区湯島 2-28-14 湯島小学校 5階)

所在地ホームページ: <https://www.b-academy.jp/rental/ac-yushima/>

### 【スケジュール】

第一部 10時30分 第二部 14時30分 開場

11時～ 15時～ 開始・挨拶

11時05分～ 15時05分～

講演テーマ「食物アレルギーがあっても安心して食事ができるように」

講師: 横浜市立みなと赤十字病院 保健師、看護師、小児アレルギーエドゥケーター 上原直子(うえはらなおこ) 先生

11時20分～ 15時20分～

親子料理体験「親子で世界に1つのピザを作ろう！」

講師: 「KURKKU FIELDS『perus』」 山名新貴シェフ

(1) 「香り米プリンセスかおり」の米粉を使った生地づくり

(2) 鳥取和牛、ズワイガニなどの多数の食材を各自自由にトッピング

12時20分～ 16時20分～ 写真撮影、試食

13時 17時 終了

### 【当日使用予定の主な食材】

生地
米粉 「香り米プリンセスかおり」
片栗粉
ベーキングパウダー
水(ぬるま湯)
オリーブオイル
塩

トッピング
鳥取和牛リブロース (特定原材料 28品目)
ズワイガニ (特定原材料 28品目)
豆腐ちくわ (特定原材料 28品目大豆)
白ネギ
コーン
椎茸
カレー粉
ヴィーガンチーズ
トマト缶
らっきょう(甘酢漬け)
バジル
ブロッコリー
オリーブオイル

※当日の食材は変更する可能性があります。詳細は、株式会社 ASURX のHP (<https://asurx8.com/>) にて  
ご確認下さい。

<報道関係の方からのお問い合わせ先>



## 講演

### 「食物アレルギーがあっても安心して食事ができるように」

講師：横浜市立みなと赤十字病院 保健師、看護師、  
小児アレルギーエドゥケーター 上原直子（うえはらなおこ）先生  
（岐阜県郡上市出身）

外食時の誤食を防ぐためのポイント、大人がいない場面での誤食を防ぐ子どもの行動、アレルギーがあっても代替品を使う事で楽しめることなど、食物アレルギーを持つお子様やご家族に、正しい知識をもつことで安心して食を楽しむことが出来るきっかけを提供します。

#### 【略歴】

平成 15 年 日本赤十字愛知短期大学看護学科卒業  
（現：日本赤十字豊田看護大学）  
日本赤十字看護大学看護学部へ編入学  
平成 17 年 日本赤十字看護大学看護学部卒業  
横浜市立みなと赤十字病院入職  
平成 22 年より同院アレルギーセンターにて勤務

#### 【小児アレルギーエドゥケーターとは？】

アレルギーをもつ患者さんを専門的な知識を持って指導する医療従事者です。職種としては看護師、薬剤師、管理栄養士です。

## 親子で世界に1つのピザを作ろう！親子料理体験講師

**PERUS**

シェフ 山名新貴（やまな よしき）（「KURKKU FIELDS」perus」所属）



山名新貴（やまな よしき）（「KURKKU FIELDS」perus」所属）

1995 年生まれ。鳥取県鳥取市出身。

大阪『クイントカント』で約 4 年半勤務しスーシェフを務める。

イタリア、スペインをはじめ国内外の星付きレストランで研修を積み、

2022 年 11 月 音楽プロデューサーの小林武史さんが手掛ける、

KURKKU FIELDS（クルックフィールズ）「perus（ペルース）」のシェフに就任。

ちばガストロミー-AWARD TOP30 に選出。

【KURKKU FIELDS（クルックフィールズ）「perus（ペルース）」】<https://kurkkufields.jp/eat/perus/>

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

## 取材申込

ご取材いただける方は、以下の必要事項を記入の上、お申し込みフォーム、FAX またはメールでご返信をお願いいたします。 **※3/31(月) 13:00 までにご返信ください。**

Google 申込フォーム : <https://forms.gle/py6AU8HZ8b2ZKjqy9>

E-Mail: [tori.hosizora220@gmail.com](mailto:tori.hosizora220@gmail.com)



QR コードからも  
お申し込みが可能です。

---

<報道関係の方からのお問い合わせ先>