



みんなの尼崎大学 食べるゼミ vol.01



あかん たれ

AKANTARE
CLUB
クラブ

秘伝のたれと思い出聞かせて

様々な国や地域で愛されている「たれ」に注目し、
秘伝のレシピを持つゲストを囲んでともに作り

その国や地域の話聞きながらその味わいを分け合う料理クラブです。

要参加申込

定員20名

材料費 500 円

2026.11.8^{SUN}

10:30-13:00

立花南生涯学習プラザ
2F 実習室

尼崎市栗山町 2-25-28

いろんな味と 物語をわけあう 料理クラブです

戦前からさまざまなルーツを持つ人たちが暮らし働く尼崎。様々な国や地域で愛されている「たれ」に注目し、秘伝のレシピを持つゲストを囲んでともに作りその国や地域の話聞きながら、その味を分け合う料理クラブです。料理好き、食べるのが好き、いろんな国や地域に関心がある人のご参加をお待ちしています。

今回のあかんたれ

チョジャン 초장

サムジャン 쌈장

酸味と旨みが食欲をそそるチョジャンと、味噌と辛みが濃厚なサムジャンに挑戦します。蒸し料理のたれやサラダのドレッシングにも重宝する「あかんたれ」です。

開催日時 2026 **11.8** 日曜 10:30-13:00 会場 立花南生涯学習プラザ 2F 実習室 尼崎市栗山町2丁目25-28

定員 20名

材料費 500円

申込方法 右のフォームからお申し込みください

みんなの尼崎大学ホームページにもリンクがあります。



10:30-

聞かせて！ たれの思い出

その日作るたれの材料と手順、さらにはゲストの思い出を自己紹介を交えてインタビューします。

11:00-

あかんたれを 作ってみよう

思わず食べすぎてしまう絶品タレ（あかん“たれ”）と一緒に調理してみんなで味見しましょう。

12:00-

お昼ごはんで 秘伝の味をわけあおう

お昼ごはんをご一緒にしましょう。参加者が持ち帰れるように小瓶にわけながら今日の感想もシェアします。

13:00 終了予定

ゲスト

山本 直子さん

ワインと料理研究家



1966年尼崎生まれ。朝鮮半島にルーツを持つ父と母のもと、この街で育ち市立尼崎高校に入学し、同校の朝鮮文化研究会で自身のルーツと向き合うことに。大学卒業後は証券会社勤務ののち結婚。子育てのかたわら「自分が本当に好きなこと」を求めてワインの世界へ。ホテル、レストラン、ワインショップでの仕事を通してソムリエールとして活躍。現在は町会活動の他、かつて母から習った韓国の味を披露する機会が増えている。

みんなの
尼崎大学

Univer City of Min'na Amagasaki



尼崎市生涯、学習！推進課

ama-ucma@city.amagasaki.hyogo.jp

☎06-4950-0387（電話受付は平日9:00～17:00）

※視覚障害、聴覚障害の方でも、安心してご参加いただけます。誘導・筆談・手話通訳が必要な方は、お申し込み時（開催1週間前まで）にお伝えください。定員に達した場合はお断りすることがあります。

普通の料理教室とはちがって、おたがいの世界がちよっとだけ交差するようなおしゃべりを楽しみます。多様な意見を尊重しながら、安心して話せる場を大切にします。威圧的・攻撃的な発言、差別的な発言、他の参加者を傷つける言動などは必要に応じて、主催者の判断により発言の制止や退場をお願いする場合があります。