



Cooking

Exercise

Culture

Creation

“ならってみたい”が見つかる!

NEOおけいこ

新しいことを学ぶのは、いくつになっても楽しいもの。でも、普通のおけいこじゃ物足りないというアナタに、ひとくせありのおもしろ教室を大捜索! 嬉しい付加価値ありの、NEOなおけいこがここにある!

photographs: Kazuteru Takahashi, Rana Shimada design: mashroom design
text: Reiko Anazawa text&composition: Takako Kamata

Cooking

「お料理おけいこ」

“通うべきは進化したお料理教室”

女子の定番、お料理教室。でも大切なのは、料理プラスαが学べること。思わずヤミツキ!

OKEIKO 1 魚も釣れる欲張りレッスンで釣ってさばける女に変身!

釣ってさばくOKEIKO

釣りたての鮮魚を堪能
これぞ次世代の女子力!

魚のさばき方を教えてくれる料理教室はたくさんあれど、それが自分で釣った魚となると話は別。「釣りなんて経験したことないし、魚もさばいたことがない」と不安そうなありさちゃんに「イチからきちんと教えますので、大丈夫」と小堀先生、太鼓判。朝8時過ぎに神奈川の平塚駅に集合をして、車で釣り船へGO。今回体験するのは、アジとサバをメインに、いろいろな魚を狙う五目釣り。本格的な釣り船に乗り込み、いざ、沖へ。竿も釣り糸もすべて小堀先生におまかせゆえに、糸を垂らすとあっという間にイワシがかかる。その後もサバ、アジと面白いように魚が釣れる。潮風は気持ちいいし、カモメも飛んでいるし、船はきれいだし。無心で釣りをしていたら、日々のストレスが消えていくみたい。昼過ぎに船宿へ戻り、少し休んだら小堀さんが魚のさばき方をレッスン。「サバとアジは三枚おろし? イワシは手開き? ちょっと難しそうかも……」とありさちゃんもドキドキ。「思ってた以上に釣りが楽しかったし、教わったとおりにはさばけて嬉しかったです。塩焼き、味噌煮、竜田揚げとお料理できました。かなり女子力がついたんじゃないかと思う(笑)」(ありさ)

庄三郎丸の船宿!



「なんか、海に来た!って感じがするー!」

救命員と帽子をかぶって、いざ、船場へGO!



忘れ物はなーか?



先生は、釣りの「タイワ」の小堀友理華さん。釣りはもちろん、魚のことも詳しい頼れる釣りガール!

船宿から車ですぐのところに船が!



想像以上に立派な船で、もうテンションあがりまくり!

ふむふむ



想像以上にカンタンかもっ

船中村さん、ワイロでかっこいい!



釣れたあぁあぁあ!



出発するぜー!

船中村さん、ワイロでかっこいい!



とったどー!



アジとサバのさばき教室、スタート!

小堀さんのさばき方、わかりやすい!

おけいこ後記

「こんなにも釣りが楽しくて、無心になれるものだと思ってもみなかった! 三枚おろしは難しかったけど、先生の教え方が上手なので、ちゃんとマスターできました。釣った魚をかつくよさばけりな女。これって、もしかすると究極の花嫁修業かも!」(ありさ)



アジのお刺身、おいしそうっ!

おいしそうダニヤ

じゃーん、コレが三枚おろしー!

クラブツーリズム「釣り&さばき」

03-5323-6822 (問い合わせ/平日9:15-17:00)
時間: 約6時間半 ハマリ度: ★★★★★
価格: ¥14800~(内容によってことなり)
持ち物: 濡れてもいい格好(着替可)、タオル、日焼け止め、乗り物酔いの薬

VOICE
酒井

ヴァイオリニスト
音大出身という経歴は音楽漬けの日々。せう、ウォーキング

ライター
A沢

美容ライター。趣味はきたちからインポートで加圧トレーニングが、ほかに運動はあまり

編集
K田

VOICEエディター。と書いてるところを、とんとんやってない! 運動も料理もイメ

OKEIKO 2 英語ペラペラ&料理上手!これぞネオ・グローバル英語で料理するOKEIKO



POINT!

講師は、長年語学を教えているベテランさん。語学力や文法よりも「慣れ」を重視してレッスンします。

料理も英語もレベルが選べて安心

カタコトしか英語ができなくても問題なし。24時間予約可能なオンライン予約システムで、希望のクラスを申し込むだけ。日常英会話マスターまで、料理も上手になるなんて、まさに一石二鳥。お酒を飲みながら世界の料理を楽しめる「ほろ酔い英会話クラブ」もあり。

スパイスプラス

「英語で楽しむ料理教室」
住東京都目黒区上目黒3-14-8 MFビル602
http://www.spiceplusstudio.com
時間: 約2時間
世界に通じる度: ★★★★★
価格: ¥4000~
持ち物: エプロン無料貸出、手ぶらで参加OK

OKEIKO 3 すべての料理の基本ダシを徹底的に学べるダシを極めるOKEIKO

POINT!
季節ごとのお料理が勉強できるのも素敵。ほかにも調味料やオリーブオイルを学ぶレッスンや魚をさばくシリアルも人気のお教室。



POINT!

うまいダシが取ればあなたはもう料理上手!
和食のダシ、フレンチのフォン、野菜のフォンと、テーマ別にダシについて徹底的に学べるおけいこ。「一番だし・魚だし」の教室では、和食のダシの種類はもちろん、ダシのとり方や活用方法を教わる。それを使った手毬寿司、茶わん蒸しといった料理をマスターできる。

リリエキッチン

「出汁を学ぶレッスン」
http://www.relie-kitchen.org
時間: 約2時間半
料理上手に見える度: ★★★★★
価格: ¥4500~
持ち物: エプロン、筆記用具

OKEIKO 4 無形文化財を基礎から!神楽坂で“粋”を学ぶ和食とマナーを学ぶOKEIKO



POINT!
おいしいごはんの炊き方、出汁のとり方、魚のさばき方と、テーマごとに学べる「花嫁修業塾」も大人気。

季節感あふれる料理で丁寧なおもてなし

日本女性なら身につけておきたい日本料理の基本。このお教室では料理だけでなく、おもてなしの方法や、テーブルセッティングが学べる。オススメは毎日の献立に役立つ日本料理から、あらたまったおもてなしの日に使える一品までを学ぶ、日本料理の入門コース。

一三庵 神楽坂お稽古さるん

「和食教室」
03-5228-2272
時間: 月1回 約3時間
嫁入り準備度: ★★★★★
価格: 入会金¥21600、受講料¥32400~(3レッスン)
持ち物: エプロン、筆記用具

「文化系おけいこ」

“習いごとのランキングでは常に上位”

OKEIKO 5 もう人任せにしない!自分の手で、小顔を目指せセルフで小顔を目指すOKEIKO



エステ以上・整形未満!? 学べば自分でここ!

顔筋整骨でおなじみの村木宏衣先生によるレッスンは、定員9名のアットホームな雰囲気。「美しい顔とは左右対称の顔のこと。毎日の習慣で積み重なったゆがみを直していくのが、顔筋整骨の目的」と村木先生。まずは顔のゆがみをチェックし、基本の呼吸&顔骨ほぐしを教わる。「深い呼吸ができ

てなかったこと骨ほぐしがすく固まった首をほぐす線などがみ矯正を教わがスッキリしたこのメソッドを践してもらったガラッと変身し

【おうちで実践しちゃう!】



おけいこ
顔筋ほぐしのせいらフオ編集K。肉を減らすや老廃物を落とす効果が期待!

スタイルM「顔筋整骨セルフビューティメソッド」

03-5771-1150

時間: 約2時間 美人度: ★★★★★ 価格: ¥5500

持ち物: 立てかけられるタイプの手鏡、筆記用具、「顔筋整骨パーフェクトビューティ」(主婦と生活社)を教科書として使用

OKEIKO 6 これぞ大人のたしなみ!ウイスキーとショコラを語るモルトとショコラのうんちくOKEIKO



POINT!
講師を務めるのは、ショコラコンシェルジュで、管理栄養士、そしてスイーツブレンダーの平田早苗さん。

六本木アカデミービルスアーテリジェントスクール事務局

「モルト&ショコラマリアージュセミナー」

03-6406-6230

時間: 約2時間

うんちく度: ★★★★★

価格: 受講料¥3000、教材費¥2000

持ち物: 筆記用具、ウイスキーのテイスティング5種、カカオ、チョコレートの試食(12~13種類を予定、テキストなど教材付、グラスのお土産付)

知識を深めればさらに楽しさ倍増

第一部はショコラ講座で、テーマに沿ったチョコレートの食べ比べ。第二部はシングルモルトウイスキーを中心に、ウイスキーの基礎とテイスティングを。最後のマリアージュでは、5種類の組み合わせを提案。チョコ好きのウイスキー好きには、たまらない内容!

OKEIKO 8 仕事もプライベートも大活躍!ペットも自分も癒されるアニマルヒーリングのOKEIKO

POINT!
アロマ&マッサージで愛犬に癒しの時間を
ペットに対するアロマセラピーマッサージで、犬や猫に癒しのヒーリングを行うのが目的。セラピーを行うと、気が立っていた犬も大人しくなるそう。体験コースのほか、実習中心の実践型で、専門的なグルーミングのテクニックも習得できるコースも。

P.S.S. アカデミー

「アニマルヒーリングセラピストコース」

06-6357-4010

時間: 約2時間

癒し度: ★★★★★

価格: 体験コース¥1500

持ち物: 筆記用具、犬猫への愛情

OKEIKO 7 合法化の動きを受にわかに生徒が急増カジノディーラーを目指すC



ディーラー技術を学べば活躍の場は無敵!

カジノディーラーの養成が目的の、日本初の専門機関。生徒には会社員や自営の人が50%以上いて、技術獲得のために通っているそう。講義内容はほぼ実技。最短3ヵ月でスキルを身につけられる。豪華客船での仕事もあるという、この機会に転職も考えちゃう!

日本カジノスク

03-5228-2272

時間: 13:00~21:30

日 年末年始

時間: 実技は150分、最短で3カ

将来性: ★★★★★

価格: 47.9万円(一

持ち物: 筆記用具

POINT!

アロマオイルとマッサージで愛犬(猫)を癒す。アロマオイルとマッサージで愛犬(猫)を癒す。

