

# ワクワクワーク 認定講師活動

## 会報 vol.9

2023年1月発行



## ～目次～

1. 代表 菅野のなよりご挨拶
2. 代表 菅野のなコラムより
3. 認定講師および講師養成講座受講生の現況
4. 2022 年の振り返り
5. 改めて各 MTG のご紹介！認定講師コミュニティの楽しみ方♪
6. キャンプファイヤーについて
7. トラベラー制度&追加認定について
8. 本校講師より一言メッセージ
9. 編集後記

## 1. 代表 菅野のなよりご挨拶

みなさまこんにちは。菅野のなです。

みなさまと食の大切さ楽しさを届ける道を選んで8年目に入りますね。

予想を超えて全国で繋がり、

その繋がりも年々とても濃いものとなっていることを嬉しく思います。

全国でのイベントや展開を2023年は描いて進んでいきます。

各所に一緒にやっっていこうと思って下さることもとても心強いです。

年々広がり展開していく私たち。個々の成長の上にそれが成り立っているといつも感じます。

私も怠らず私の仕事をやり遂げていきますね。

一緒に一歩ずつ進んでいけたらうれしいです。

ここからもよろしくお願いします！



## 2. 代表 菅野のなコラムより

【一緒に食べる、料理をすることを通してできること。】

私たちは料理教室でよかったんだ。

これは年始に母と実家で話したことです。

相手を思って作る喜び、自分のためだけに作るたのしみ、親しい人たちと共に食卓を囲む豊かさ、  
素材そのものを味わうこと。



大切にしたい食のど真ん中はとてもシンプルで根源的。

食を共にすること（一緒に調理する時間も含めて）でコミュニケーションが豊かになり、  
繋がりが深まり、ちょっと疲れていた日々彩りを添えることができる。

人間は日々孤独でもあるから、それぞれ色々な時間があるけど、

食卓を囲んで笑った豊かな時間はいい時間になり、活力になる。

いっぱい笑っておいしく食べた後は力が湧いてくる。

何をどう食べたかはその後の自分のエネルギーや、パフォーマンスに影響しますね。



「早くて、便利」なことが求められる時代に、忘れ去られてしまいがちなことですが、  
自分でつくるたのしさ、みなでつくるたのしさ、美味しいものを食べる喜び、旬のすばらしさ。  
味わえる根源的なしあわせがそこにあります。

鎌倉本校はもちろん、地域や社会、老若男女問わず、

今こそ料理教室を通して伝えていきたいねと思い深まる年始の親子トークでした♪

リアルでもオンラインでも同じ温かみを届けられることも私たちの強さとして

ここからも広げていけたらと思います！



**【世にも素敵なコミュニティをつくる。】**

最近、鎌倉本校に本当に全国からたくさんの認定講師のみなさまが訪れてくださって、  
毎回大歓迎会をしています！

そのどれもが最高にたのしかった♡

オンラインから本当の繋がりをつくることを実感できました。



鹿児島、北海道、福岡、京都、岡山、香川、長崎・・・！

どれだけ距離があろうとも会いに来てくれたこと。

そんな場がこんなにあったこと、

本当にこんなことは一生もののミラクルだなと感じます。

オンラインでがんばってきたご褒美をいただいたと感じます・・・！



この大切にしたい繋がりとミラクルを活かすべく、  
素敵なみなさまと食の大切さのしさを伝え届け、  
繋いでいくというミッションは変わらず進めていきますが、  
「ここに集うみなにとってよりよいコミュニティであること」  
これについてはまだ取り組みきっていないところがあると実感していて、

- ・全国にメンバーがいること
- ・多世代であること（20代～70代まで！）
- ・食の大切さを伝えたい残したい繋ぎたい思いが共通していること

このコミュニティを最高のものにする。

そうなることを活かしてミッションそのものも展開していく。

そういう未来をつくりたいと思います。

食で繋がっていることが何よりも大きいと年々実感が深まっています。

ひととの繋がりをつくるのにおいて、料理や食を共にすることは強く効く。

それをもっと届ける団体でもありたいですし、もっと広げていける基盤にもなる。

最高のものというのはいまだかつてあるものに沿わなくてもいい、

組織をつくった時のように、

コミュニティとはこういうものであるというようなところは持たずに、

ここまで見えてきた最善、メンバーそれぞれの思いなどもくみながら、

今までにないオリジナルな「世にも素敵」というところを目指したいと思います。



「世にも素敵な組織をつくる」というのは2017年に私が掲げていた大きな目標でした。

こちらは紆余曲折しつつ転びながら・・・同じ釜のめしを越えて一緒につくっていきけるメンバーと年数人  
ずつ出会ってご縁を深めて前に進み5年がかりくらいで納得のいく形まで完成したかなと思います。

ここがあるからさらに前に進める大切な基盤です。



今回掲げていくのは世にも素敵なコミュニティづくり。

学びながら、実践しながら納得のいくものを

ここからじっくりつくっていかれたらと思います。



## 2. 認定講師および講師養成講座受講生の現況

講師養成講座は2022年後半もたくさんの方にご受講いただきました。

2015年に開始した講師養成講座は現在30期生を迎え、2022年12月末現在でこれまでに認定された認定講師の人数は192名。現在、受講中の方を合わせると220名以上です。



【卵乳製品なしおやつ講師認定コース】・【オーガニック滋養ごはん講師認定コース】

7月開講クラス（28期）は夏休みを利用した通常より短い受講期間での実施となりました。

9月開講クラス（29期）は先輩トラベラーを含む16名のご受講、さいたまでの実習が初開催となりました。

そして、12月開講クラス（30期）は現在、半ばに差し掛かり、おやつコース、ごはんコースともに最初の実習が終わった頃です。30期より受講前のオリエンテーションも行っています。

鎌倉、さいたま、オンラインと選択肢が増えているとともに、オリエンテーションの実施など

受講生皆さまのニーズや不安点、疑問点の解消など改善を進めています。

### 【<オンラインクラス> 食のお話アドバイザー養成講座】

9月開講クラス（22期）は9名、11月開講クラス（23期）は6名と続々と認定講師が誕生しています。また、先輩トラベラーでの受講もとても多く、もう一度学びを深めようという方がたくさんいらっしゃいます。

追加認定コースは【おにぎりワークショップ講師追加認定コース】、

【卵乳製品なしおやつ講師追加認定コース基礎3クラス・NO小麦2クラス】、

【子ども台所力育成講師追加認定コース】、【常備菜講師追加認定コース（秋冬コース）】を開講しました。

引き続きみなさまの受講をサポートしていきたいと思っておりますのでよろしくお願いいたします。

事務局マネージャーの奥秋でした。

※これまでのワクワクワークのレッスン、イベント、通信クラスおよび法人向けレッスン等外部で実施の講座に参加してくださった受講生数は **13,101名**（2022年12月時点）です。

## 3. 2022年の振り返り

### 【すべてのひとに食のしあわせを～広がる2022年！】

2022年もいろいろな広がりがあった1年でしたが、

私にとっては法人化したことが大きな変化でした。

2022年2月22日に株式会社ごはんのことが誕生。

料理教室運営16年が経過していますが、教室に来てくださる方との出会いは本当にうれしくかけがえない時間ですが、これを教室からもっと広げる決意でもありました。



何を食べて、どう元気に生きていくか。

ひとりで食べるのもいいけど、おいしいものやたのしい食卓を囲うこと。



甘すぎるもので一気に一時的に満たされるのではなく本当に食べたいものを知ること。

食べ物から元気になれること、つくることのたのしさを味わうこと。

会社の Vision である「すべてのひとに食のしあわせを。」これを届けるべく来年も私もコアメンバーも認定講師も一丸となって、前に進み、広がりをつくります。

これを実現していくために全国 200 名を超える認定講師のみなと一致団結したり、

運営全体でもスタッフ総勢 30 名、年代も幅広く 20 代～70 代までとなった組織を整えたり、

やることは山盛りではありますが、関わる全てのひとの個性が生き、  
女性として 30 代 40 代 50 代はもちろん 60 代 70 代 80 代になっても  
やること・やりたいことをびしっと進めつつ、  
自分の中の子ども心を楽しんで明日への活力が溢れるような全国リアル団体であり続けることも  
もうひとつ叶えていきたいこととして、  
この辺りここまで取り組んできたことなどをもっと発信していきます。  
代表の菅野のなでした。

### 【食のたのしさを伝える講師が続々誕生！～2022 年認定講師ワールド振り返り】

今年もたくさんの方が新しく受講をスタートしてくださって、  
認定講師&受講生が 200 人を越えたのも今年に入ってからでした。

どんな人たちがいるの？と言われて私が一言で表すなら、

「食に熱くてまっすぐで温かい人たち」です。

距離をものともせず、鎌倉本校に行ってみたい！と遊びに来てくれるみなさま！

みんなのフットワークの軽さに驚きつつ、

「やってみたいを形にする」を体現する行動力に私たちもパワーをもらっています。

真剣に食について学びを深めながらも、おいしいごはんやおやつを食べて元気いっぱい、

笑いもいっぱい！

リアルでもオンラインでも空気感が変わらないのは、

食が真ん中にあるからだなと最近改めて感じます。



オンラインでもおやつやごはんの実習をしたり、  
食の研究を深めたり、  
それぞれの教室をスタートするめの一步を学んだり、  
毎月ミーティングで交流したり。





食育研究ラボラトリー

通称「食研ラボ」今年の大賞は

北海道のかっぴ！

今年は地域ごとの交流も盛んでした。

くみさん、伝さん、さっちゃんが  
幹事となって開催した  
東京チームの交流会♪



それぞれの活動を応援したり、励ましあったり、

新しく入ってきてくださった方や鎌倉本校に来てくれた方を熱烈歓迎したり！



来年も認定講師のみなさまと形にしたいことがいっぱいありますし、  
それぞれの活動や本当にやりたいこと実現していけるよう、サポートをしていきたいなと思っています。

私自身、講師養成講座の1期生として活動を続けていますが、年々たのしさ、充実感、つながりの深さ、  
広がり、あらゆる角度でパワーアップしていることを感じます。

それもここに来てくださっているみなさまのおかげ。

これからも一緒にたのしいこと、食から貢献できること、1つずつやっていきましょうー！

マネージャーの三浦でした

### 【世代を越えたくさんの方にお越しいただきました！～2022年鎌倉本校振り返り】

鎌倉に本校が移転し1年経った2022年。

「ここに来ると癒されます♪」という声を生徒さんから多くいただく鎌倉本校。

窓が大きく明るいキッチンは、私たちスタッフにとっても元気になれる場所です。



今年もたくさんの生徒さんにお越しいただき、新しいご縁、新しい講座も生まれました。

そんな2022年の鎌倉本校を振り返ってみます♪

◆鎌倉本校で初開講！

通信クラスやレシピ本で好評いただいていた「常備菜入門クラス～春夏編」を2022年に初開講。

遠方の方、近隣にお住まいの方、子育て世代、子育て一段落しご自分の健康を見つめ直したい方など、多世代の方にご参加いただきました。



多世代だからこそその学びもあります

昨年、鎌倉本校で初開講した「季節のごはんクラス」は、

季節を一巡し、担当講師鈴木薫のおもてなしあふれる、ていねいなレッスンとリピーターの生徒さん、

ご新規の生徒さんがあつという間に打ち解けるあたたかな空気が人気のクラスです。



おいしい～！がとまらない試食タイム。季節のデザートも人気です。



創業者松波が担当する、

日本の食の本質に迫り食との向き合い方を学ぶ「温故知新クラス」も開催しました。

「自分の学んでみたいことにピッタリだった」と遠方からのご参加多数。

興味があるものが似た方と出会えるのも、たのしいところ♪



◆人気の子ども向けクラス

子ども向けクラスも遠方や近隣の方にたくさんお越しいただいています！

毎回、講師が工夫を凝らし五感を使ったたくさんの体験ができる場となっています。

「未来の台所力育成！子ども料理教室～幼児クラス」は毎回満席の人気クラス。



自分で作るとおいしいね♪



お父さんも大歓迎！

「未来の台所力育成！子ども料理教室～小学生クラス」は、近くの市場で買い物をしたり、調理の順序をみんなで考えたりと、色々なことに挑戦しています！

回を重ねるごとに頼もしく成長する子どもたち。



農家さんと直接やりとりしながらお買い物

#### ◆神奈川の在来大豆で豆腐作り！

逗子の人気豆腐店「とちぎや」の亀田さんにお越しいただき、豆腐レッスンを開催しました。

できたての豆腐は格別！子どもも大人もそのおいしさに感動でした。



昔ながらの木の道具を使って作ります



小学生クラス、幼児クラスでも豆腐作り体験をしました



亀田さん、いつもありがとうございます！

#### ◆SUGATA さんとのコラボイベント！

お世話になっている SUGATA 鎌倉の皆さまとのコラボイベント、「子どもおやつ教室×ヨガクラス」。

子どもたちはキッチンでおやつ作り、

その間に大人はヨガスタジオで

ヨガをしてリフレッシュ！

という SUGATA さんとだからこそ

できた企画を今年も季節ごとに

開催させていただいています。





ヨガが終わったら親子でおやつタイム♪

#### ◆鎌倉本校 1周年記念イベント

9月に1周年を迎え、「おいでよ鎌倉♪ランチお話し会」鎌倉本校1周年記念イベントを開催しました。

武蔵小杉校のときからの生徒さんや、ずっと教室が気になっていた方など

たくさんの方にご参加いただき、本当にありがとうございます！

あっという間の1年。

たくさんの方に支えていただき、この場所でレッスンができることに感謝の気持ちでいっぱいです。



はじめましての方もお久しぶりの方も！

外から電車を乗り継いで、鎌倉が好きだから旅行気分、通りすがりでたのしそだったから、料理を作って終わりでないところに興味を持ってくださった方など、さまざまな理由で受講してくださっています。

今年もさらにたのしい講座を、「毎日のごはんから私のしあわせ」を見つけていただけるよう心を込めてお届けしますので、どうぞよろしくお願い致します。

鎌倉本校代表、井上でした。

### 【子どもから大人まで、おにぎりで世界とつながった1年♪～2022年おにぎりキャラバン振返り】

2020年に本格的にスタートしたおにぎりキャラバンオンライン。

これまでの参加人数は延べ1,075人！

2022年も皆さまのおかげで毎月開催することができました。

ご参加いただいた皆さま、本当にありがとうございます。



2022年はコロンビアと中継してのおにぎりキャラバンワールドトリップからスタート！

ワールドトリップでは12時間の時差を超え、ブラジルでも開催しました♪



認定講師作の国旗おにぎり♪



内閣府首相官邸公式 SNS「JAPAN GOV」

2022 年は内閣府首相官邸公式 SNS「JAPAN GOV」でもご紹介いただいたり、  
 企業・団体さまからの開催依頼もいただき、  
 教室を超えておにぎりキャラバンを届けていくことができました。

関わってくださったみなさま、本当にありがとうございます！

毎月開催しているおにぎりキャラバンはリピート参加の方もたくさん！

何度も参加している子どもたちもどんどんおにぎりづくりが上達して一人で参加して家族のお昼ごはんにおにぎりをつくる子の姿もありおにぎりを通しての成長を感じられる時間でもあります ^^

子どもから大人まで、そして日本を越えて海外まで！

おにぎりを通してたくさんの皆さまとご一緒できたこと、とても嬉しく思います。



毎回自由でたのしいおにぎりがたくさん誕生します♪



おにぎりキャラバンオンラインは、2023年も毎月開催します。

オンラインでつながるたのしさ、温かさをぜひ体感しにきてくださいね^^

おにぎりを通して皆さまとつながるご縁をたのしみにしています！

マネージャーの菊地でした。

### 【今年もたくさんの企業の皆さまと料理教室を開催しました！～2022年法人さま向けサービス振返り】

少人数のアットホームな料理教室から、全社をあげての大規模社内イベントまで。

ありがたいことにたくさんの企業の皆さまに導入いただいている

ワクワクワークの法人さま向けサービス。



2022年も、たくさんの皆さまと食からのしあわせを共有することができました♪

2022年は連続開催や大規模な社内イベントのご依頼もいただき、

さらに高いクオリティでお届けできるよう、機材や配信方法もブラッシュアップしました。

生活協同組合 100 名以上の皆さまと全国でつながり、  
料理教室やクイズ大会で盛り上がった社内イベントの企画運営。

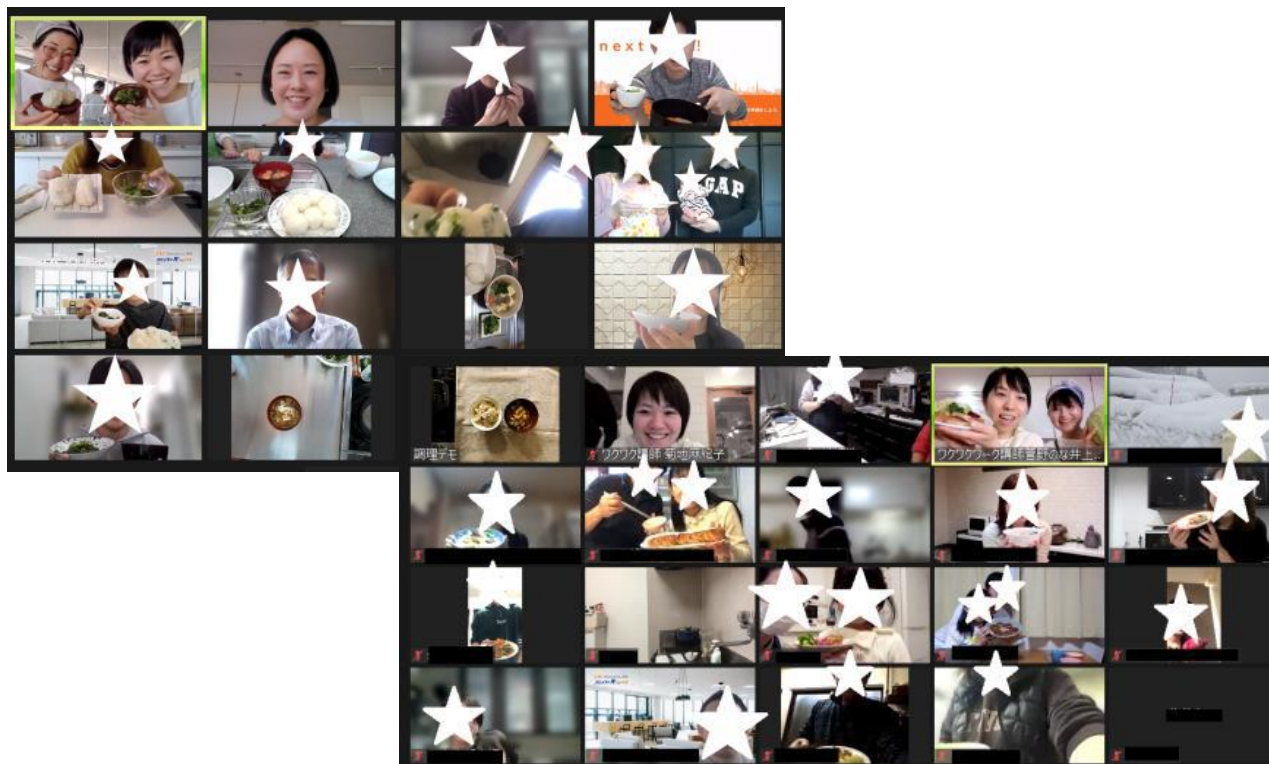


電力会社さんの会員さま向けイベントでは 2 日間で 6 回のレッスンを開催！

YouTube の同時配信も行い、たくさんの皆さまと一緒することができました♪



ご好評いただいているオーガニック食材付きのオンライン料理教室では、  
製菓会社の皆さまや全労済さんと一緒にごはんづくり。



サントリーグループの寺子屋でも昨年に引き続きおにぎりキャラバンをご一緒したり  
studioCLIP さんでは、オンラインでもリアルでもコラボレーションレッスンとして  
ハロウィンおやつレッスンや、子育て世代向けのオンラインお話をを行い  
全ての回で満席となりました♪



新たな取組みとしてはおさかなレッスンを行ったり、

TOKAI マネジメントサービスさまでは社内セミナー内での料理教室も対応させていただき

お届けできるコンテンツの幅も私たちらしく広がっています。



本当にたくさんの企業さまとご一緒でき、おいしい！たのしい！の感想がとても嬉しく、

こうして振返ってあらためて来年も頑張ろうと思います。

関わってくださった皆さま、本当にありがとうございます。

忙しく働く皆さまにも、無理なく、

たのしみながら続けられる毎日のごはんのできることに、

2023年もしっかりとお伝えしていきますね！

マネージャーの菊地でした。

## 4.改めて各 MTG のご紹介!認定講師コミュニティの楽しみ方♪

2023 年の予定

### 今後の予定

#### ◆認定講師MTG♪

2月6日(月) 12時~13時:  
ゆるっと何でもランチ相談会

2月28日(火) 21時30分~23時:  
取得コース別交流会①「ごはんコース」

3月21日(火・祝) 21時30分~23時:  
取得コース別交流会②「おやつコース」

4月18日(火) 21時30分~23時:  
取得コース別交流会③「お話アドバイザー」

※その他新企画も計画中です ^^

#### ◆フレッシュメンバー交流会♪

2月14日(火) 21時30分~23時:

#### ◆追加認定説明会♪

2月16日(木) 21時30分~22時30分

#### ◆個別相談会♪

3月16日(木)

※時間や詳細は後日ご案内します。



### ①迷ったらまずはここから!受講スタートしたての方におすすめ♡

「フレッシュメンバー交流会」

その名の通り、受講をスタートして間もない皆さまを熱烈歓迎している MTG です。

基本の「き」の説明タイムや自己紹介、ロードマップの解説など

はじめて MTG に参加する方にぜひ聞いていただきたい企画がたくさん!

### ②次に受講するものを決めたい!他の講座の話が聞きたい!そんな方は

「追加認定説明会」

こちらでは

- ・基本コース(ごはん、おやつ、お話アドバイザー)

- ・子ども台所カコース
- ・赤ちゃんママコース
- ・常備菜コース
- ・おやつ追加コース（基礎 3、NO 小麦）

などの詳細について皆さまのご希望を伺いながらお話しています。

また、受講済のコースの学び直し「先輩トラベラー」についてもこちらでご案内していますので、  
違うコースの取得に挑戦したい！もう一度学び直してみたい！

気になることがある！そんな方はぜひご参加ください♪

※2023 年は追加認定説明会の日程が合わない方向けに「個別相談会」も計画中です。

### ③全国の認定講師と交流したい！刺激を受けたい！楽しい時間を過ごしたい！そんな方は

「認定講師 MTG」

毎月開催している認定講師 MTG では、リアルタイムのワクワクワークの共有だけではなく  
色々な企画を開催しています。

その時期に合わせた企画や皆さまのリクエストにお答えした内容を進めています。

期や地域を超えた交流もたくさん！

### ④ちょっと頑張れなくなってきたり、落ち込んだりしたときは・・・

「ひだまりほっとステーション」

認定講師の香織さんが企画開催してくださっている不安な気持ちや悩みを  
まるっと受け止めてくれる会。

少し疲れたかも、というときや悩みを相談したい方はぜひこちらへ♪

それぞれのお申込みはこちらから。

[https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc-bFO\\_aUCOoqMs6n2\\_f\\_Ob4qlqEt9OI82rUiXxsKkBiX4XyA/viewform](https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSc-bFO_aUCOoqMs6n2_f_Ob4qlqEt9OI82rUiXxsKkBiX4XyA/viewform)

また、公式 MTG の詳細や今後の追加認定のスケジュールについては

以下の notion にまとまっています。

<https://www.notion.so/834defa982e141a880dc92df79b6a5a2>

こちらでは認定講師の友子さんが最新情報をこまめに更新してくれていますので

(友子さんありがとうございます！)

情報が多くて探せないと感じるときや知りたいことがあるときはぜひこちらをご活用くださいね！

## 5. それぞれのペースで OK! 認定講師ワールドの歩きかた♪

公式 MTG など何度かお話していますが、新たにジョインいただいた皆さまもたくさんいらっしゃる

ので認定講師ワールドのイメージを再度共有しますね。

ずばり「キャンプファイヤー！」です。



ちょっと説明しますと、、

火をおこす人がいて、メラメラ燃やす人がいたり

消えないように火をまもる人、周りでほっこり温まる人、遠くから火を見てほっとする人

いろんな人が、それぞれの場所からそれぞれのたのしみ方で参加しているイメージです。

火はあたたかくて明るくて認定講師ワールドの外にも、

たのしい様子が伝わって行く（絵にいる犬と猫のイメージです♪）

めらめらーっと熱いゾーンもありますが、温まりにくるだけでもOK！

もちろん火傷しちゃうくらい熱い人も大歓迎！

それぞれが自分らしく進んで、

熱く温かく、おいしくたのしい認定講師ワールドにできればと思っています♪

隣のあの人がキラキラ眩しく見えたり、なんとなく焦ってしまったり。

そんなときはぜひこの絵を思い出してくださいね！

## 6. トラベラー制度&追加認定について

### 【先輩トラベラーについて】

◆改めて、「先輩トラベラー」とは・・・！

一言で言うと『取得したコースを再受講しながらもう一度学ぶこと』です。

再受講している先輩方を「先輩トラベラー」と言います^^

（名づけ親はのなさん！トラベラーの意味としては先に旅しているひと♪とのこと！）

再受講するといいいところはたくさんあって、



リラックスした状態で聞き直せたり、大事なところに改めて気づいたり、  
心に響くところが変わったことで自分の成長に気づいたり。

何度も反復することによる効果は抜群です。

認定をとってからしばらくお休みしてたけど、もう1回学んでみようかな、という方も  
まだ一歩踏み出せないでいる・・・という方も、もっとスキルを磨きたい！という方も大歓迎。  
ぜひ先輩トラベラー制度をご利用くださいね。

#### 【受講費】

ごはんコース、おやつコース、お話アドバイザー：28,000円

その他追加認定コース（台所、常備菜、赤ちゃんママ、おにぎり）：14,000円

※ひとつのコースの受講費です。

※オプション：再実習を希望の場合は1回ごと6,000円です。

オプション希望の場合はお申し込み時に添えてください。

#### 【遅刻・欠席の場合】

・次期クラスへの振替等はなしとなります。ご了承ください。

#### 【お申込み方法】

以下のフォームよりお申込みください。

<https://forms.gle/NV8mbqGQR284tVxy7>

※希望するコースの詳細日時を知りたい方は、以下のフォームより資料請求が可能です。

<https://forms.gle/SdhidrL4oLV6xjjU9>

## 【次の認定に挑戦してみようかな。そんなときはここへ♪をまとめました】

ごはんコース、おやつコース、お話アドバイザー

講師養成講座ではこの基本の3コースのいずれか（もしくは全部！という方も^^）から受講がスタートしますが、実はご存知の通り、子ども向けの教室ができるクラス、赤ちゃんママ向けのクラス、常備菜のクラス、おにぎりのクラスなどなどいろいろな追加認定の森と、受講済のコースを再受講できる先輩トラベラーの森があります^^

元々最初からすべてあったわけではなくて、皆さまのご要望やご意見などにより誕生したクラスも多くそれぞれに対する思い入れや思い出もたくさんです。

気になるクラスがある方、次に挑戦したいクラスがある方へ、何を見たらいいか、どこに連絡したらいいかをまとめました。

### ①notion をチェック！

認定講師の皆さまへの最新の情報が1つにまとまった notion。

▼こちら♪

<https://www.notion.so/834defa982e141a880dc92df79b6a5a2>

こちらの「講師養成講座追加認定コースのご案内」というところに今後の開講スケジュールがまとまっています。随時更新していますので、ぜひご確認くださいね。

### ②開講が近いクラスはグループページに投稿があります。

FBのグループページの「注目」というところを押していただくと、直近に開催される講座の案内が出てきます。その中に各クラスの詳細投稿がありますのでご確認ください^^

### ③意外と知らない！？資料請求が可能です。

開講日時、受講費、課題や取得してできるようになることなど、詳細を知りたい方は、コースごとの詳細をご紹介した PDF をお送りできます。

▼ご希望の方はこちらからご連絡くださいね。

<https://forms.gle/SdhidrL4oLV6xjjU9>

### ④追加認定説明会を開催しています。

2 ヶ月に 1 回程度、追加認定説明会を開催しています。（日程は④の notion をチェック！）

こちらでは実際の講座の様子や取得後にできることなど、みなさまのご要望にあわせながらじっくりお話しています ^^

### ⑤お申込みの場合は・・・！

▼こちらのフォームよりお申込みを受付しています。

<https://forms.gle/NV8mbqGQR284tVxy7>

その他、各講座のご案内投稿のコメント欄や担当講師へのご連絡でも承っております。

## 8. 本校講師より一言メッセージ

井上理恵（鎌倉本校代表）

今年もすでにたのしい企画が盛りだくさんです！

素敵みなさまと進んでいけることが嬉しく、たのしみながらここからも活動していきましょう！

鈴木薫（鎌倉本校代表講師）

2022 年もたくさんの出会いがあり、ワクワクワークの多世代感や活動の広がりを感じることができましたね。まだ見ぬ世界をみなさまと一緒に作っていけることが本当にたのしみです!!

山田茉莉子（鎌倉本校講師）

全国の認定講師の皆さまとの繋がりを今まで以上に感じる事ができた 2022 年。

今年もおいしい物をたくさん食べて、たのしく活動の輪を広げていきましょう♪

菅原寿子（鎌倉本校講師・事務局）

全国の認定講師の皆さまと食を通して出会い、共に進んでいけることがうれしいです♪  
食のたのしさ、喜びを、一緒に味わい広げていきましょう！

菊地麻紀子（マネージャー）

2022年もたくさんの認定講師のみなさまのおかげで大きな広がりとなりましたね。  
今年も想像を超える広がりと一緒につくっていきましょう♪

三浦さやか（マネージャー）

今年もさらにパワーアップしてコミュニティもレッスンも盛り上げていきたいと思えます。  
これからも一緒にたのしみながら活動していきましょう♪

松波苗美（創業者）

おかげさまで、今年も全国の認定講師のみなさまとご一緒出来ることがとてもうれしいです。  
楽しく、おいしい、充実した日々をみなさまと共に！

## 9. 編集後記

認定講師と受講生の皆さまとともに歩んでいるワクワクワーク。  
年を重ねてどんどんパワーアップしていくのを感じます。  
今年もたくさんの皆さまとお会いできるのを楽しみにしています。  
次回は第10号、7月発行の予定です！

事務局 奥秋美香

毎日のごはんから私のしあわせを見つける。

ワクワクワーク 認定講師 会報 vol.9

2023年1月31日発行



本会報の掲載内容についてワクワクワークの許可なく無断転送転載することは禁止致します。