

# ぴーちく ぱーちく

フォーラム・アソシエ報 VOL.46/47

2010年7・8月合併号

フォーラム・アソシエ

〒222-0033 横浜市港北区新横浜2-8-4

オルタナティブ生活館5F

tel/fax 045-472-7093

<http://www1.odn.ne.jp//forum-associa/>

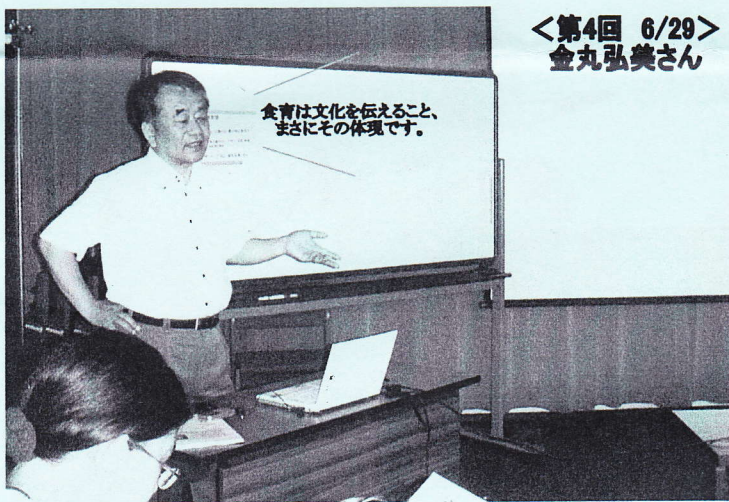
発行

～つながる・ひろがる・豊かになるう～

2010年度 第11期  
フォーラム・アソシエ食育塾  
報告

からだに美味しいご飯の力、食が体と地域の元気をつくる  
～「地産地消」を私の暮らしをいかそう。実践・地域調査、その方法を学びます  
◆食環境ジャーナリスト 金丸弘美さん

＜第4回 6/29＞  
金丸弘美さん



全国の農山漁村を回り、地域の人たちと一緒に活動してきた金丸氏が話された、「豊岡のコウノトリ米」「常陸太田のそば」「大分竹田のサフラン」「飛騨高山のすくなかぼちゃ」などの事例は力強い波動のように受講生に伝わりました。地元の特産品を広めていくには、まず、しっかり調べ、なぜその食材がその地域でつくられるようになったか、歴史・文化・食材の特性まで、しっかり知ること、そして、それを伝えること。さらには具体的なレシピ・調理方法など、プロをまき込んで示すこと。その地域の独自性を最大限にいかすことを、そこに住み暮らす人たちが実践する。食育は文化を伝えること、まさにその体現です。また、おしゃれが最大の関心事で、食べることに無頓着な女子大生たちが、授業の「お弁当の日」の取り組みで、食べることの大切さを学んでいくことで変わっていく様子についてのお話は興味深いものでした。便秘や肌荒れの原因が食生活にあることに気付き、自分で作る喜びに目覚め、さらには、食事やお弁当を作ってくれる親への感謝の気持ちにもつながる、それは食育の持つ力です。世界経済の視点や遺伝子組み換え食品問題、環境問題と広がりのある講座でしたが、どれも実践に基づき、ローカルこそがインターナショナルになるためのヒントが満載で、力強いメッセージを受講生は受け取ることが出来ました。

＜第2回 6/15＞  
榎田みどりさん



講座 旬を感じながら食生活を  
送ろう  
◆農業ジャーナリスト 榎田みどりさん

ちなみに、輸入野菜のあふれている  
昨今、旬を感じる食生活を伝えることの  
大切さを学びました。

＜第3回 6/22＞  
タイヘイ(株)  
伊橋弘二さん



講座 食を通じて生命のつながり  
豊かさを学ぶ  
◆タイヘイ(株) 伊橋弘二さん

醤油は日本の伝統食にはなくてはならない調味料です。日本ならではの食文化の象徴の発酵食品でもあります。その伝統を守り、木樽で12ヶ月天然醸造した生活クラブ醤油はすぐれもの……。



生活クラブのお醤油はどれ・・・？  
3種類をテイスティング中