

聞いて 食べて 楽しむ!

健康と食と農のつと



in 木曾



テーマ

命と心をつなぐ 「食」



昨年 3.11 東日本大震災が発生したあの時、被災地の方が知恵と工夫を凝らして作り食べていたものとは…? 震災時の暮らしから日々の暮らし方のヒントを見つける時間です。木曾地域のおいしい食材で作られた数々の料理を頂きながら、聞いて、食べて、楽しむつといです。

🍏 **とき** **2/27 (月)** **参加費無料**
正午~15時30分

🍏 **会場** **木曾合同庁舎 2階 講堂**
(木曾町福島2757-1)

■主催/「健康と食と農のつと in 木曾」 実行委員会

木曾赤かぶネット、木曾郡合同栄養士会、木曾すんき研究会、木曾谷農と食の伝承人の会、木曾地域女性農業委員の会、木曾地域特産加工開発連絡会、木曾農業協同組合女性部、長野県食生活改善推進協議会木曾支部、長野県農村生活マイスター協会木曾支部、農村女性ネットワークきそ

長野県木曾農業改良普及センター・長野県木曾保健福祉事務所(保健所)

■共催/木曾農政協議会及び長野県農業会議木曾支部

■お問合せ 木曾農業改良普及センター

Tel(0264)25-2230

木曾保健福祉事務所 健康づくり支援課

Tel(0264)25-2232

詳細は裏面を
ご覧ください

プログラム

- 12:00 ~ 木曽の農産物加工品販売、展示
12:45 ~ 開会
13:00 ~ 講演 「私はこうして凌いだ -食の知恵袋- 東日本大震災を経験して」
14:15 ~ 白菜、すんき、木曽牛等、木曽地域の食材を使った試食
14:45 ~ 木曽地域の取組みについて事例発表
15:30 閉会

※内容は変更になる場合もありますのでご了承ください。

講演

講師

高澤 まき子氏

仙台白百合女子大学 准教授

「私はこうして凌いだ -食の知恵袋-」は、東日本大震災で、水やガス、食材も満足にない中で、仙台市民が工夫して作った料理のレシピや食にまつわるエピソードなどを集めて冊子としてまとめたものです。講師の高澤氏は、冊子作成に携わった1人です。数々のレシピは、どのようにして生まれ、作って食べ、あのとき命をつないできたか……。講演では、冊子作成のエピソードをお話し頂きます。

先着70名の方に、食の知恵袋レシピプレゼント!

事例発表

発表者 武重 詩子氏

長野県食生活改善推進協議会木曽支部（食改）

食改は、お隣りさんからお向かいさんへ地域で健康づくりの輪を広げているボランティアグループです。活動の1つである地元の高校生を対象とした「食支援講座」では、木曽地域の郷土料理を一緒に作り、楽しみながら、食生活の大切さを伝えています。今年度で7回目を迎え、生徒たちの笑顔あふれる講座の様子をお伝えします。

発表者 野口 廣子氏

特定非営利活動法人ふるさと交流木曽

ふるさと交流木曽では、ふるさと体験館を核として、大豆の栽培から味噌をつくる過程までを体験する伝承活動を行っています。対象者は、地域の人を始め児童・生徒から都会の若者など幅広い世代と一緒にっており、世代間交流が生まれています。活動を通して、食や農業への理解が深まっている様子をお伝えします。