

6 . 里山と食

車座食談義

代表 遠藤陽子

みんなで語ろう! 千葉の食

自然体験 :

日時 2005年5月14日 (土)

会場 鴨川市 大山千枚田保存会棚田倶楽部

参加者 36名

1 太巻き寿司づくり

指導 千葉県伝統郷土料理研究会

龍崎 英子さん 峯岸 喜子さん 杉崎 幸子さん
伊藤 芙美子さん 山形 礼子さん

2 車座食談義 「みんなで語ろう! 千葉の食」

パネラー 石田 三示さん (大山千枚田保存会理事長)
池田 恵美子さん (南総ふるさと発見伝まほろば編集長)
菅沼 弘夫さん (子どもに学ぶ会代表)
平本 紀久雄さん (千葉の海と漁業を考える会代表)
美濃輪 やよいさん (元千葉県生活改良普及員)
山口 孝さん (地方公務員)
龍崎 英子さん (千葉伝統郷土料理研究会会長)

コーディネーター 遠藤 陽子 (千葉自然学校理事)



6.まとめ：今、郷土料理や食について考えていること

現状

- * 先人の知恵を掘り起こし、伝える活動をやっている。食文化フォーラムを立ち上げた。
- * 伝承活動を進めたいと、子どもを対象に食文化啓蒙事業に取り組んでいる。
- * 子どもの頃の母の弁当が原点、子どもたちにいまの食をどう伝えるかが課題。
- * 自分達が普段食べているなにげないもの、暮らしに自信を持ち、これを外の人たちに伝えて行きたい。
- * 一律の栄養重視の食では、味覚が育たない、
- * 千葉の海岸は全国ワースト3、九十九里海岸の砂が失われている。
- * 山武郡内の農家のお母さんたちが太巻き研究会を立ち上げ活動してきた。

課題と結論 今後取り組むべきこと

- * 千葉の郷土料理は多いが、食に対する情熱がうすい。
- * 地元では「おかき」の得意なおばあちゃん、まだまだ名産品がある。
- * 地元の漁師は、ゴンズイ・ハコフグなどのおいしい食べ方を知っている。
- * 地域のおいしいものを集め、弁当コンテストなどをやって、これをコミュニティービジネスとして根付かせたい。
- * 棚田の米がなぜおいしいか？棚田は地すべりの復興の産物、
- * おいしいものをどう普及するか、それには価値観や経済行為の転換が必要、観光業者は一律の料理で知恵がない、だからフォーラムを立ち上げた。

