



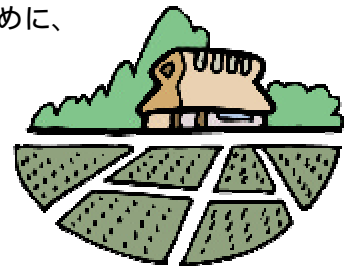
2005 里山シンポジウム

みんなで語ろう！千葉の食



千葉には里山・里海で育まれた豊かな郷土料理が多くあります。ライフスタイルの変化により、この伝統が失われつつあります。暮らしの中で生まれ、伝え続けてきた郷土料理について語り、これを次代の子どもたちに伝えていくために、今何が必要なのでしょう。

里山の景色の中で、千葉の郷土料理自ら作り味わいながら、語り合う会を企画しました。ふるってご参加ください。



日時 平成 17 年 5 月 14 日 (土)

会場 鴨川市平塚 5 4 0 大山千枚田保存会棚田倶楽部

経費 参加費 大人 2,000 円 子ども 1,500 円 (昼食、おやつ、他)

参集者 大人 40 人程度 (県内各地)

子ども 20 人程度 (県内各地)

日 程

10 時 30 分 受付

10 時 50 分 オリエンテーション

11 時 太巻き寿司作り 指導 龍崎英子先生

12 時 昼食 太巻き寿司と地元料理

13 時 フォーラム「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)

菅沼弘夫さん (子どもに学ぶ会代表)

遠山 勇さん (元幕張プリンス和食料理部長)

平本紀久雄さん (千葉の漁業と海を考える会代表)

美濃輪やよいさん (元生活改良普及員)

山口 孝さん (公務員)

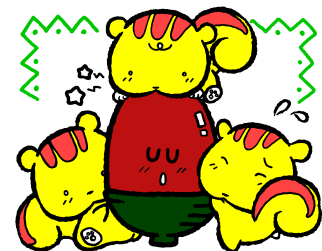
龍崎英子さん (伝統料理研究会会長)

コーディネーター 遠藤陽子 (千葉自然学校理事)

15 時 三時のおやつ

15 時 40 分 まとめ、解散

フォーラムの間、子どもたちは、トレーナーがついて、大山の自然の中で野遊びを行います。



お問合せ お申し込みは

TEL&FAX 043-227-7103

主催 特定非営利活動法人 千葉自然学校

260-0013

千葉市中央区中央 4 - 13 - 10

千葉県教育会館本館 1 階

E-mail : qqtr4za9@aqua.ocn.ne.jp

URL : <http://www.chibasizengakko.net/>

千葉自然学校