

第21回ひょうごの食シンポジウム

《テーマ》

食と農の原点を見つめ直す

《とき》 2013年3月9日(土) 《ところ》 兵庫県農業会館11階大ホール

《参加費》 1,500円(昼食代1,000円を含む。)

《プログラム》【午前の部】10:30~12:30

ドキュメント映画:「よみがえりのレシピ」 監督 渡辺智史 (ホームページ: <http://y-recipe.net/screening/>)

製作意図:

在来作物は何十年、何百年という世代を超え、味、香り、手触り、さらに栽培方法、調理方法を現代にありありと伝える「生きた文化財」である。しかし、高度経済成長の時代、大量生産、大量消費に適応できず、忘れ去られてしまった。社会の価値観が多様化する現代に、足並みを合わせるように在来作物は、貴重な地域資源として見直されている。在来作物を知ることは、食と農業の豊かな関係を知ることにつながる。地域に在来作物がよみがえり、継承されていく姿は、豊かな食を味わい、楽しむ姿であり、地域社会の人の絆を深め、創造する姿である。この動きを山形から日本全国へ、さらには世界中で起きている食や農業の問題への処方箋(レシピ)として、伝えていきたい。

香港国際映画祭 2012、ハワイ国際映画祭 2012 に正式出品

コメント:ひょうごの在来種保存会 代表世話人 山根 成人 氏

— 昼食・農産物加工品・図書等の展示即売(12:30-13:30) —

昼食:ぶらっときすみの(小野市下来住町)の地元産農産物の手作り弁当

【午後の部】13:30~16:00

講演「万葉歌と語る奈良時代の食と加工食品」

講師 伝承料理研究家 学術博士 奥村彪生 氏

飛鳥・奈良時代は縄文や弥生のころの基層文化の上に立って、唐や朝鮮半島の食文化の模倣時代である。しかし、漢字から万葉仮名を創作したように、先進国の食文化を大和風に変容を始めた時代でもある。

人は生きるためには、食べねばならぬ。現在とは異なり、流通が未発達な時代、生き続けるために、生産ならびに獲得(現在は多くの人々は買うだけ)した食糧を、どう加工し、保存するかは必需の技であった。この時代に日本の食文化の根幹が作られた。これらについて語る。

- I 奈良時代に主食と副食のパターンが生まれる。
- II 奈良時代の食材の構成。
- III 奈良時代の調理法。—料理は中国語—
- IV 奈良時代の加工食品と発酵食品。—ルーツの多くは中国—

お問い合わせ・お申し込み

事務局 JA兵庫中央会JA相談部(担当 片山) 〒650-0024 神戸市中央区海岸通1

TEL 078-333-5877 FAX 078-325-2140 E-mail h.katayama@ja-hyogo.or.jp

幹事 武 正興:〒663-8114 西宮市上甲子園1-8-28 TEL&FAX 0798-48-9800 E-mail gga00620@nifty.com

<ホームページ> <http://homepage3.nifty.com/syokuken/>

参加希望の方は、はがき(FAX・E-mail可)に①氏名②住所③電話・FAX・E-mail④年齢⑤職業⑥会員・非会員の別⑦弁当の要不要⑧何で知ったかをご記入の上、事務局までお申し込みください。

申込により弁当を注文しますので、申込後やむを得ず欠席される場合は、必ずご連絡ください。午前又は午後のみ参加で弁当がいらない方は、弁当不要とご明記してください。その場合の参加費は、500円です。

《締切》2月28日(申込多数で参加いただけない場合のみ電話でご連絡いたします。)

主催:ひょうごの食研究会 ひょうごの食研究会は、食や健康について関心を持つ、生産から消費に至るさまざまな分野の人たちが、地域と風土に根ざした食文化の継承と創造により、真に豊かで健康なくらしを追求するための様々な活動を行っており、どなたでも参加できる研究会です。