

～エコスクール～

人に良い「食」つなぐ。project

Inabe × MIE × ○○○

無農薬の農業、発酵食づくりには、目に見えない世界の生き物の力が大切。

そこには、単一評価の世界とは違う、個性豊かな世界がある。

日々の生活に追われる現実、穏やかで豊かな温かい「食」を届けることで町と田舎がつながることができれば。。

“人に良い「食」。”でつながることで、何かが始まるきっかけになれば。。

“人に良いと書いて「食」。”を通して、

町にも田舎にも温かい社会づくりを目指していきたい。

そんな思いで ～人に良い「食」つなぐ。project～ が2017年に幕開け。

11/23 (木・祝日) 10:00～ お米から始まる物語②収穫祭

場所：いなべ市北勢町下平・下平農家組合事務所 参加費：500円

酒米のブランド米である“山田錦”のお母さんとも言われる昭和25年に消えた幻の米「伊勢錦」の復活にいなべ市にて取組中。今年、一握り(40g)の粳米を苗に育て“お米から始まる物語①”で参加者と共に手植えし、一切の薬も使わず肥料も一切与えず育てた「伊勢錦」の初めての収穫祭。地元の農家さんが保管されていた「足踏み脱穀」や「とうみ」を使って昔ながらの農業体験、餅つき体験、いなべの郷土料理「ほんこさん汁」も用意。来年は更に「伊勢錦」を増やし、その先は、そのお米で糰を作り、お味噌、甘酒、お酒、酒粕、漬物、ご飯、パンなどいろんな姿にかえて食卓に届けることを、まずは目標として。

12/2 (土) 13:00～19:00 12/3 (日) 10:00～18:00

お米から始まる物語③しめ縄作り体験

場所：東京都・日本橋室町 三重テラス2Fイベントスペース 参加費：500円

「お米は捨てる場所がない」それを知るきっかけの一つに農薬不使用の稲わらを使ったしめ縄作り体験。“人に良いと書いて「食」。”を軸に開発中の商品の試食カフェも開催。

12/17 (日) 10:00～ 竹から始まる物語①そば打ち体験

場所：桑名市西方・スポーツマジックKUWANA内BBQガーデン 参加費：2,000円

京都に次ぐ筍のブランド産地の桑名市播磨で竹林整備をしているNPOが作った「筍の粉末」といなべ市産の「新そば」のコラボ企画。筍粉入りの新そば打ち体験。そば粉と筍粉を使った天然酵母ピザなど、そばと筍を使ったBBQ。いなべの里からのジビエ料理も。

エコスクールに関する問合せ・参加申し込みは
join.inabe.food@gmail.comまでお願いします。

主催：いなべ市地域おこし協力隊 松本尚子

協賛：いなべ市北勢町下平地区農家

NPO法人環境再生職人ネットワーク