

2023 おきたま食文化シンポジウム 第1弾

“今こそ保存食・防災食！”

期日：2023年**9月3日**(日) 13:30-15:00

会場：米沢市 伝国の杜 大会議室

会費：無料

定員：100名 先着 ※裏面の申込みにご記入の上
早めにお申込みください。



近年、地球温暖化に起因する気象災害が世界規模で頻発・激甚化しており、特に置賜地域では昨年(令和4年)8月に甚大な豪雨被害が発生するなど、台風や豪雪などの自然災害がいつ襲ってくるか分からない中、食糧の確保は喫緊の課題となっています。

この度、置賜地域の先人の知恵の賜である「干し物」を用いた保存食など、食文化の次世代への継承と、突発的な自然災害に備える『防災食』の視点から、シンポジウムを開催します。

パネルディスカッション

▶コーディネーター

たかはた食文化研究会

顧問 島津 憲一 氏

▶パネリスト

赤十字奉仕団山形県支部委員会

顧問 我妻 由美子 氏

郷土料理研究家

中川 和江 氏



ぜんまい干し



棒鱈煮



甘酒



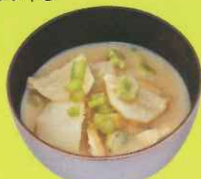
あげび干し



しその実味噌



凍み大根とにしんの煮物



かぶの粕汁



はしぎ干し



なすのぶっつけ



なす干し



くきたち干し煮

後援：山形県・米沢市・米沢市教育委員会・高島町・米沢商工会議所・(一社)米沢観光コンベンション協会

主催：おきたま食文化研究会 米沢市万世町桑山4310(有)ジャストコム内 連絡先：福崎 090-4631-3863

本事業は公益財団法人山形県生涯学習文化財団からの助成を受け実施いたします。

Profile



コーディネーター/たかはた食文化研究会 顧問 **島津 憲一 氏**

山形県高島町二井宿生まれ。日本大学理工学部薬学科卒業。
羽州街道交流会の代表幹事とし、東北各地で歴史や食文化を軸とした地域おこしのアドバイザーや講演なども多数務め、2018年発行の山形おきたま伝承料理集「つなぐ」のアドバイザーも手掛けた。
高島町文化保護会会長。元公立高島病院薬局長。漢法科学研究財団理事等々。



パネリスト/赤十字奉仕団山形県支部委員会 顧問 **我妻 由美子 氏**

食文化を次世代に繋ぐことをライフワークとしており、赤十字奉仕団山形県支部委員会顧問として山形県内において防災食のセミナーの講師を多数務めている。
また和楽茶の間(わがちゃのま)の会が今年10年目を迎える。副会長として、自分の居場所を求める中高齢者と調理、手芸などを通じて交流を図っている。会員数は約50名、常時30名程が1週間に一度集まり情報交換など楽しく、賑やかに過ごしている。



パネリスト/郷土料理研究家 **中川 和江 氏**

無肥料無農薬での自然栽培水稻農家を営む息子とともに、自然栽培の野菜作りに取り組み、化学肥料や添加物を避け、健康に留意した食事の励行に努めている。古民家萬五郎取得とともに、昔語を聞く会、お茶会等を定期的で開催し、山菜やかてもの、保存食を生かした郷土料理等で交流している。
まほろば語り部の会やよさこいチームDoragon terz絆の会等でも活動中。

お知らせ!

2023 おきたま食文化シンポジウム第2弾

かてもの講座 & 保存食・防災食 “実際に、作って食べてみよう!”

期日・時間：令和5年10月1日(日)10:00~13:00

会場：里山ビジョンハウス 米沢市南原新町 2859

定員：30名(予約制・受付開始 令和5年9月3日より)

会費：¥1000

内容：

第1部 かてもの講座 講師：島津憲一氏

・実際に「かてもの」を五感で感じ、食べてみよう!

第2部 防災食調理 講師：我妻由美子氏

・防災食作り体験

・試食

協力：里山ソムリエ 黒田三佳氏



2023おきたま食文化
シンポジウム第1弾
9月3日 “今こそ保存食・防災食!”

参加申込み書

fax **0238-29-0200**

Email **info@y-justcom.biz**

※先着100名様につき
早めにお申込みください。

ご氏名

ご住所

電話番号
(携帯電話希望)

E-mail