

全国箱膳食育ネットワーク シンポジウム開催

～日本のココロをいただきます～



日時 2008年2月16日(土) 13時～15時

会場 明治神宮 参集殿

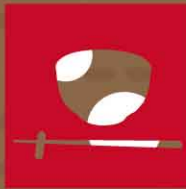
基調講演 金丸弘美 (食環境ジャーナリスト)

パネリスト ... 曾根原久司 (NPO法人えがおつなげて代表)

庄司裕子 (農場イタリアンレストラン種波街道オーナー、グリーンツーリズムネットワーク庄内代表)

大和田満 (箱膳蕎麦と茶屋「茶子溜り」オーナー)

福島県三島町関係者



この機会に地域で食育活動を行っている方、食に興味のある方はぜひふるって参加下さい。

「村・人・時代づくり」をコンセプトに新しい地域社会の創造を考えるNPO法人「えがおつなげて」では、2007年度より農村資源の新たな活用として『箱膳』による「食育ネットワーク」の結成、という新たな試みを始めました。

箱膳とは、江戸時代から昭和初期まで伝わっていた食文化で、その当時、家族一人ひとりが所有していた自分専用の飯茶碗、汁碗、小皿、箸の入った木箱のことを指します。箱膳の蓋を裏返しにして、その上に皿を並べ、土地の作物を使った料理を食べる量のみよそっていたたく、「箱膳のスタイル」。現代社会における地域伝統食の消滅危機、農業の衰退、メタボリックシンドロームの急増等から、今こそ箱膳スタイル「食事バランスガイド」にそった食事等を通じて地域における食育の必要性が重要となっていると考えます。

そこで「食育ネットワーク」では『箱膳』を通じて、伝統の食事作法等の食文化及び、地域伝統食を復活・継承、そしてバランスの良い食生活の推進を行い、無駄のない食生活と自然を学びながら食に通じた礼儀作法の習得を目指していきます。

すでに全国各地で箱膳体験イベントの開催を重ね、一步一步ネットワーク化を図ってきましたが、今後より一層その輪を広めるため、この度『第一回 全国箱膳食育ネットワーク シンポジウム』を行うこととなりました。箱膳の歴史や作法などについて、そして箱膳食育ネットワークの活動内容やその目的を細かくご紹介していきます。

「村・人・時代づくり」をコンセプトに新しい地域社会の創造を考えるNPO法人「えがおつなげて」では、2007年度より農村資源の新たな活用として『箱膳』による「食育ネットワーク」の結成、という新たな試みを始めました。

箱膳とは、江戸時代から昭和初期まで伝わっていた食文化で、その当時、家族一人ひとりが所有していた自分専用の飯茶碗、汁碗、小皿、箸の入った木箱のことを指します。箱膳の蓋を裏返しにして、その上に皿を並べ、土地の作物を使った料理を食べる量のみよそっていたたく、「箱膳のスタイル」。現代社会における地域伝統食の消滅危機、農業の衰退、メタボリックシンドロームの急増等から、今こそ箱膳スタイル「食事バランスガイド」にそった食事等を通じて地域における食育の必要性が重要となっていると考えます。

そこで「食育ネットワーク」では『箱膳』を通じて、伝統の食事作法等の食文化及び、地域伝統食を復活・継承、そしてバランスの良い食生活の推進を行い、無駄のない食生活と自然を学びながら食に通じた礼儀作法の習得を目指していきます。

すでに全国各地で箱膳体験イベントの開催を重ね、一步一步ネットワーク化を図ってきましたが、今後より一層その輪を広めるため、この度『第一回 全国箱膳食育ネットワーク シンポジウム』を行うこととなりました。箱膳の歴史や作法などについて、そして箱膳食育ネットワークの活動内容やその目的を細かくご紹介していきます。