



# みらい通信

## 第81号

発行元 NPO法人紫波みらい研究所  
連絡先 〒028-3318  
岩手県紫波郡紫波町紫波中央駅前1-2-2  
電話 019-671-2244  
FAX 019-671-2243  
Email miraiken@shiwa-mirai.com  
発行日 平成30年12月20日(木)

### == 事業報告 ==

10月、11月は地元で収穫した食物で、食の事業が行われました。

## 伝えよう紫波町の食文化! 学ぼう日本の食文化!! 食育推進フォーラム

紫波町の伝統料理、郷土料理を次世代に継承していかうと、食育推進フォーラム「親子調理体験教室」が11月25日(日)5組の親子の参加で開催されました。



指導してくれたのは岩手県の食の匠に認定されている紫波町の4人で今年組織した「四つ葉のクローバーの会」。今回のメニューは、町産のそば粉、もち姫(小麦粉)、米粉や野菜を使った「そばがき汁」「かまやき」「そばがきぜんざい」「白和え」。

子どもたちは大根やニンジンを切る、そばがきを練るなどお母さんの手も借りながら真剣に作業をしてくれました。

出来上がったお料理をいただきながら「そばがきを練るのが楽しかった」「かまやきがうまく包めた」という感想を聞くことが出来ました。

その後「学ぼう!日本の食文化」と題して、東京西麻布の日本料理店「分とく山」総料理長 野崎洋光さんの講演会が行われ、今、和食と思われている料理も歴史が浅く、郷土料理こそがその土地の食材を無駄なく使い、体にも良いものとして伝えられてきた料理(和食)であり、それに少しだけアレンジを加えながら次の世代につなげていくと良いというお話をされていました。

野崎さんからは、世界の食文化と比較しながら日本の食文化のすばらしさを教えていただきました。



三連休の最終日でイベントが重なったこともあり、入場者が少なかったのが残念ですが、第一線で活躍している野崎さんのお話、もっとたくさんの方に聞いて欲しかったなと思いました。

## ● うちエコごはん講座（環境を考える講座）



10月25日（木）、オガールのキッチンスタジオで環境を考える講座「うちエコごはん講座」を開催しました。

講師は、環境アドバイザーで岩手県地球温暖化防止活動推進員の若生和江さん。若生さんは奥州市で「やまんば工房」や「奥州めぐみネット」の代表、岩手県の食の匠、いわて森林づくり県民税事業評価委員など多方面で活躍されています。

今回は「旬の食材を無駄なくおいしく食べるエコクッキング」ということで、保温調理の方法などを教えていただきました。

## == これからの予定 ==

### ○環境講座「着物リメイク講座」「裂き織り体験」

12月から日誌「鈴の音」で開催しています。  
午後は裂き織り体験もします。見学だけでもOKですよ。

これからの日程

平成31年1月10日（木）・2月14日（木）  
3月14日（木）

時間 午前9時～12時 着物リメイク講座  
午後1時～4時 裂き織り体験

場所 日誌商店街「鈴の音」（旧ヒノヤ呉服店）

参加費 どちらも1,000円（当日集金します）

持ち物 リメイク講座：着物（ほどいてアイロンをかけておく）  
または反物、ミシン、裁縫道具

裂き織り体験：並太毛糸2玉

申込不要、いつからでも参加できます。



上記事業についてのお申込み・お問合せは、紫波みらい研究所へ

紫波みらい研究所の活動の様子やイベントの案内はホームページやブログからご覧いただけます

紫波みらい研究所 ホームページ

<http://www.shiwa-mirai.com/>



みらい通信 - みらい研ブログ

<http://shiwamirai.blog75.fc2.com/>

<業務時間>

火曜日～金曜日 8:30～17:30

土曜日 9:00～15:00

（月曜・日曜・祝日はお休みです）

<冬季休業> 12月29日～1月3日



## 編 ◇ 集 ◇ 後 ◇ 記



これから寒さが厳しくなって暖房費も多くなってきます。ウォームシェアという言葉が聞かれるようになりましたが、昔は家族団らん、寝る直前までみんな同じ部屋にいたものですが、今は食事が終わると別々の部屋へ籠ってしまい、それぞれの部屋に暖房をしているのが普通となっています。まずは、家庭内のウォームシェアも必要なんですよ。