

事業報告：味覚教育・料理実習事業「キッズシェフ 親子料理教室～いろいろ食べ比べしてみよう～」

子どもとその親を対象とした料理教室。普通の料理教室とは違い技術面の底上げではなく、食材についての関心を高めていくことが目的で、同じ料理でも食材の違いで味がどのように変わるのか？を体験しながら学びました。普段「卵」や「お肉」を食べれない子どもが、この教室では「美味しい」を連発してペロリと食べ、お母さんがびっくりされていました。

実施日時：2015年3月8日

実施場所：京都市左京区下鴨 きたやま南山

参加人数：21名

担当：北村 貴 講師：日本味育協会 宮川順子



活動レポートの詳細は下記のURLをご参照ください。
<http://itadakimasu-arigato.com/report/hagukumu/922>

実施概況

子どもたちはみんなかわいいコックコートを身に着け、とても熱心にお話をきき、メモとり、お料理に挑戦してくれました。
 最初は、5種類のジャガイモの食べ比べから。そのジャガイモをつぶして、ジャガイモ餅を作ります。ノーザンビーのジャガイモ餅はかわいいピンク色に、インカのめざめはオレンジ色のかわいい色に仕上げました。
 続いて行った卵の食べ比べでは、スーパーの卵、平飼いの赤玉卵、珍しい青白い卵の3種類を目で見て割ってみて、オムレツにしました。
 最後にはハンバーグの食べ比べ。
 牛肉だけのもの、玉ねぎを加えたもの、玉ねぎもパン粉も加えたものの3種類を作りました。
 牛肉だけのものはパサパサしてるけど、玉ねぎ入りは甘くてジューシー、パン粉がはいるとふわっとやわらかい！とそれぞれの違いを子どもたちは味わっていたようです。
 その他、みんながおいしいといった平飼い卵をつかったプリン作りまで子どもたちは一生懸命に頑張っていました。

参加者の声

いろんな食べ比べが、面白かったです。卵は、スーパーのあまりおいしくないと思ったけど、鶏の話聞いた後だからそう思ったのかも…。
 Kちゃん

事業報告：セミナーシンポジウム事業「生産者トークとドキュメンタリー映画「夢は牛のお医者さん」上映」

夏休み企画として、子どもを対象としたイベントを開催。今回は「夢は牛のお医者さん」という小学生時代の夢を実現させた少女のドキュメンタリー映画鑑賞と講演「牛さんは何を食べてお肉になるのか」というお話の2本立ての内容でした。子どもたち向けに開催したイベントでしたが、一般参加の大人の方にも、大変興味を持って聞いていただけました。

実施日時：2014年7月25日

実施場所：京都市左京区下鴨 きたやま南山

参加人数：30名

担当：楠本 貞愛 講師：木下牧場 木下その美



活動レポートの詳細は下記のURLをご参照ください。
<http://itadakimasu-arigato.com/report/tsunagaru/38>

実施概況

夏休みの企画として近江牛・木下牧場さんのお話を子ども達と一緒に伺いました。
 木下牧場さんのお話を聞く前に、ドキュメンタリー映画「夢は牛のお医者さん」の上映会。
 たった9人の小さな小学校の子ども達が、家族のように大切に育てた牛さんに別れを告げる手作りの卒業式のシーンには皆さん涙涙でした。
 映画の上映会が終了し、木下牧場さんには、「牛は何を食べてお肉になるのか」というお話をいただきました。
 実際に牛さんの餌を前に牧草づくり、稲わら集め、国産飼料100%の餌づくりや種付け、妊娠・出産、そして食肉センターに出荷するまでの農家の仕事についてのお話をいただきました。
 最後には、子どもたちが牛の餌に群がり楽しんで味見をしている様子は、食の安全の何よりの証明。農家の安全へのこだわりが実感としてしっかりと伝わっていました。

参加者の声

少女が夢をかなえて牛のお医者さんになるドキュメンタリー映画もよかったが、実際の農家のさんのお話を聞くと、それ以上に面白いドラマに満ちていますね。人の世界も牛の世界も、医者いらずな健康な食べ方が一番だと思いました。
 Aさん

事業報告：セミナーシンポジウム事業「屠畜の文化を学ぶ(イスラームと日本の文化の違い)」

近年関心の高まる「ハラール」。このハラールは、実は、食の安全性と動物福祉に厳しい基準を設けた美しい文化です。「ハラール文化圏のと畜」を学ぶことを通して、「日本の屠畜文化」についても話を聞き、イスラームの文化、風俗、考え方などを敬意をもって学ぶことで、「命をいただき「おいしく食べる」という根本の部分に参加者と共に考えるイベントとなりました。

実施日時：2014年8月6日

実施場所：京都市左京区下鴨 きたやま南山

参加人数：51名

担当：楠本 貞愛 講師：北出精肉店 北出新司・京都大学大学院教授 小杉 泰



実施概況

南山のオリジナルブランド牛「京たんくろ和牛」が「ハラール牛」に認定されたことを機に、イスラーム文化についてさらに深く学ぶため「と畜の文化を学ぶ勉強会」を開催。

先に日本の屠畜文化を北出精肉店の北出さんから講演いただきます。日本の屠畜は、長く差別との戦いでもあったが、その中で職人は自分たちの仕事に誇りを保ち、命を捧げてくれる「牛」に対していかに苦痛を与えずに美味しいお肉にするのか？を極めてこられた体験を、リアルに、かつ暖かくお話をいただきました。

続いては、小杉先生よりイスラーム圏の食肉文化について学びます。命あるものを、まず神にささげ、許しを得てその命をいただく…。屠畜をするのは家長たるお父さんのステータスであること、屠った家畜のお肉は、家族が3分の1、ご近所へ3分の1、そして貧しい人に3分の1を分けて食するという、美しいイスラーム文化について軽快にお話をいただきました。

参加者の声

小杉先生のお話で、イスラームの美しい文化にふれ、お肉が大好きなムスリムの方と仲良くなれそうな気がしました。 Oさん

活動レポートの詳細は下記のURLをご参照ください。

<http://itadakimasu-arigato.com/report/tsunagaru/269>

事業報告：セミナーシンポジウム事業「牛と共に生きる元気で愉快的な農業者シンポジウム」

共催する「畜産システム研究会」が翌25日には京都大学で学術的な研究集会が開かれるため、前夜祭も兼ね、私たちは素晴らしい取り組みをしておられる農家の方々に講師に「牛と共に生きる元気で愉快的な農業者シンポジウム」を開催。牛を愛する多彩な方々に登壇いただきました。畜産という分野でいかに生計を立てていくのか？というシビアな視点も入り、これから農業・畜産を志す参加者には大変有意義な内容の濃いシンポジウムであったと思います。

実施日時：2014年10月24日(畜産システム研究会との共催)

実施場所：京都市左京区下鴨 きたやま南山

参加人数：33名

担当：楠本 貞愛 講師：小泉浩・西川奈緒子・木下堯弘・愛農高校のみなさん



実施概況

今回の講演は、新規就農の酪農家、2代目の放牧畜産農家、近江牛繁殖一貫の3代目農家と、これから農業の担い手となる愛農高校生を講師に、お話を伺いました。

トップバッターは愛農高校のみなさん。牛肉プロジェクトを立ち上げ、廃牛となる乳牛アッサーを自ら解体・整形し、様々な牛肉料理として食べ、「高校生が育てた牛1頭まるごといただくキーマカレー」として商品化し、牛肉サミットで準優勝！というそのビッグプロジェクトについて報告いただき、会場に感動が巻き起こりました。

次に新規就農で放牧酪農を営み夫婦で所得1000万円！そんな家族経営の魅力を北海道猿払村の小泉さんが語ってください、続いて放牧畜産農家2代目の西川奈緒子さん。

北海道様似の200haの牧場経営を継承し、獣医師でありながら獣医のいない健康な牛づくりを目指して、8頭の純粋アングス牛を完全放牧、自然交配で育てて牧場を再建中。

最後は近江牛の木下牧場・3代目木下堯弘さん。国産飼料100%の近江牛作りに挑む開拓者魂を子々孫々につなぐ木下牧場さんに婿入りし、細身の若者が、農業筋隆々の頼もしい後継者に変貌した話を堂々と披露してくださいました。

活動レポートの詳細は下記のURLをご参照ください。

<http://itadakimasu-arigato.com/report/ikiru/802>

事業報告：セミナーシンポジウム事業「食と農をベースにしたソーシャルイノベーション」

都会で狩猟や農的暮らしを実践するゲストをお招きし、講演会とパネルディスカッション形式によるシンポジウムを開催。参加者からは、自分たちでもできるという自信に繋がったという意見や、「農」が、都会にいても取り組める非常に近い距離にあることを再確認できたという意見をいただき充実したイベントとなりました。

実施日時：2014年11月8日

実施場所：京都市左京区下鴨 きたやま南山

参加人数：45名

担当：岩崎吉隆 講師：兵田大和・ビル トッテン・今里滋



活動レポートの詳細は下記のURLをご参照ください。
<http://itadakimasu-arigato.com/report/ikiru/491>

実施概況

今回は食と農のソーシャルイノベーションというテーマで、今里先生のコーディネートでお話を伺いました。

脱サラハンター兵田さんは大学卒業後、就職されましたが、普通の生活に違和感を覚え、大学院修士課程の道へ。今里先生の昏倒を受け、そこで狩猟という世界を研究テーマに選び、脱サラハンターとなりました。

農的暮らしをするIT経営者 ビル・トッテンさんは正社員850人を抱えるIT企業の経営者であり、経済学博士。京都の自宅の庭で野菜、果樹、鶏、ウサギ、ミツバチに囲まれ農的暮らしを営んでおられます。社員には、衣食住に関する自分を自分でやり、暮らしを守り、楽しむ自給力を養うことを奨励しておられる型破りな日本人。

最後に、同志社大学大学院教授の今里先生のお話と、兵田さん、ビルさん、会場も交えてパネルディスカッションを行いました。

参加者からは、「非常に貴重な話を直接聞くことができて、自分が目指している将来の方向性を再確認できた。」などの声が上がっていました。

参加者の声

食料自給率の低い京都の住宅街で、農産物が作れ、鹿肉が獲れるなんて、すごいことですね。足元に希望がありました。 Kさん

事業報告：セミナーシンポジウム事業「健康な長寿を得るための食べ方」

健康年齢を高め、ボケずにしっかり働ける高齢者をめざしたい！そんな切実な願いを叶えるには、体と心の健康が「食べ物」でできていること、「食べ方」で左右されることを知ることが重要です。今回はその「食べ物」と「食べ方」の秘密を「健康な長寿を得るための食べ方」と題して、専門家である医師をお招きしたシンポジウムを開催しました。

実施日時：2014年11月16日

実施場所：京都市左京区下鴨 きたやま南山

参加人数：26名

担当：斎藤糧三 講師：南雲吉則・佐藤健司・斎藤糧三



活動レポートの詳細は下記のURLをご参照ください。
<http://itadakimasu-arigato.com/report/taberu/728>

実施概況

今回のシンポジウムを取り持つ斎藤糧三氏は、2011年3月11日の東日本大震災をきっかけに子どもの健康を守るべく、「食で日本を健康にします」をモットーに、順天堂大学の白澤卓二教授とともに2013年に一般社団法人 日本ファンクショナルダイエット協会を設立されました。

今回は、環境汚染や、少子高齢化という社会的な課題の波が押し寄せてくる中で、元気な中高年となるべく「免疫力を高め、健康な細胞をつくる華麗なる加齢」の極意を学ぶ場としてシンポジウムを開催いたしました。

この分野を研究しておられる南雲吉則先生と佐藤健司先生にもご登壇いただいた、「お肉を食べることの大切さ」についても深く語られました。戦後、動物性タンパク質と脂肪の摂取量が増えて、65歳定年でもまだまだ働ける元気な長寿者が増えてきたことを、わかりやすくお話しいただき、お肉でアレルギー反応が出にくいのは、縄文時代から鹿、イノシシ、ウサギ、クマなどを、貴重な食資源としていた日本人にとっても、肉食の経験が長いから、とのこと。海底に潜む白身の魚と、日の光も浴びながら泳ぎ続ける青魚のインナーマッスル（赤身の筋肉）は全然違う。牛でも同じこと。などなど、先生同士が互いの興味を引き出す語りがとても面白いシンポジウムでした。

事業報告：セミナーシンポジウム事業「一緒に食べる」を学ぶランチワークショップ

毎年恒例となっている、児童養護施設2園の子どもたちのための招待ランチの場を利用して開催したプチワークショップ。外食の機会に、子どもたち自身がお運びや片付けも体験。社会的養護の元で育つ子どもたちに、自立後も独りぼっちになってしまわぬよう、一緒にご飯を食べる場をつくろうと呼びかけ、ほっこりできる居場所をみんなでつくりあげていくことに・・・。

実施日時：2014年12月20日

実施場所：京都市左京区下鴨 きたやま南山&小舎制施設「こがもの家」

参加人数：70名

担当：楠本貞愛 講師：平嶋好美



実施概況

大津市の児童養護施設と京都市の児童養護施設、2園の子どもたちと職員が参加。毎年恒例となったクリスマスの招待ランチの場を利用して、「一緒に食べる」楽しさ、食事を用意したりお運びしたり片づけをしたりということも体験しながら、外食のマナーや、楽しく食事をする楽しさを体験してもらいました。

各園の中高生の代表四人づつ計8人に配膳係を手伝ってもらい、ご飯やお肉、韓国のりを他園の子供達にお運びしてもらったのですが、配膳時に「はいどうぞ」と言われた子は、「ありがとう」と、応え、「メリークリスマス」と言われたら「メリークリスマス」と返しましょう！ということで、会場にはありがとうや、メリークリスマス！の声が続きました。

食後は、テーブルごとに食器を片付けてもらい、片付けのできたところから、デザート。子どもたちはプチ仕事体験もしながら大変楽しげでした。京都市の児童養護施設が開設する小舎制の施設「こがもの家」を、社会人になった後も立ち寄れる場として、孤独になってしまわずにたまには「一緒に食べる」場としていこう！ということで、この日はランチ終了後、「こがもの家」に移動。間もなく社会に巣立つ子どもたちと、この施設の台所と居間を使って、生活技術を高めつつ、ほっこりできる場づくりの作戦会議もできました。

事業報告：セミナーシンポジウム事業「自立するスモールファーマーたちが世界を救う」

小規模農業や自立した生き方、また田舎暮らしに興味のある方を対象としたイベントで、「自立したスモールファーマーが世界を救う ～食べる、育む、生きる、つながる、新しい農のカタチ～」というテーマによる講演会を行いました。ローカルからグローバルまで様々な活動をしている3人のスモールファーマー（小規模農家）にお越し頂き、これからの農業の可能性と大切さについて講義いただきました。

実施日時：2015年1月18日

実施場所：京都市左京区下鴨 ふれあいセンター

参加人数：100名

担当：岩崎吉隆 講師：飯尾裕光・新谷明子・村上真平



今回の活動レポートは下記のURLをご参照ください。
<http://itadakimasu-arigato.com/report/ikiru/588>

実施概況

第1部 Inuunig Village (イヌニグ・ヴィレッジ) 代表 飯尾裕光さんからは、ご自身の野生育ちの幼少期のことから、愛農高校での生活、自然食品店りんねしゃの経営、北海道での除虫菊栽培、オーガニックカフェの経営、海外での活動、INUUNIQ VILLAGE (エコビレッジ) の立ち上げまで、自分にとって当たり前だった農の暮らしが都会では貴重なものとして求められていることについて面白おかしく話してくださいました。

第2部 地域が支える農業CSAを実践するメノビレッジについては、代表 レイモンドさんが雪で来れなくなり、代わり、奥様の荒谷明子さんから北海道長沼のメノビレッジでのCSA活動やその思いについてお話くださいました。

第3部 自然農園「なな色の空」代表 村上真平さんからは新たなCSA (Climate Smart Agriculture) という考え方がFAO (国際連合食糧農業機関) で発表され、AFA (アジア農民会議) 議長として、持続可能な農法への転換の流れを国際舞台で発言し、真に食料生産を支えているのは大規模農家ではなくスモールファーマーたちだということを知らしめて行きたいという想いをお話くださいました。原発事故で福島県の豊かな農地と暮らしを捨て、それでもまた一から三重県で農場と暮らしを再建される自立したスモールファーマーの力強さは圧巻でした。

事業報告:セミナー・シンポジウム事業「京都ジビエ会議」

ジビエとは狩猟で得た天然の野生鳥獣の食肉を意味し、昔から、日本では、これらを食べる習慣がありましたが、「いかに美味しく命をいただくか」という発想になって来たのは最近のように思います。また一方で、社会問題ともなっている野生鳥獣による農作物被害額は、平成21年度以降は200億円を上回り、ジビエに注目が集まっています。ジビエを取り巻く各界のスペシャリストから、「消費者の立場から」「生産者の立場から」「食肉流通の立場から」みたジビエのお話をいただきました。

実施日時:2015年1月19日

実施場所:京都市左京区下鴨 きたやま南山

参加人数:60名 (特別ゲスト:イブ＝マリ・ル＝ブルドネック)

担当:北村 貴・新保吉伸 講師:マッキー牧元・佐々木章太・駒谷信幸・新保吉伸



活動レポートの詳細は下記のURLをご参照ください。
<http://itadakimasu-arigato.com/report/tsunagaru/650>

実施概況

講演は「日本のジビエの現状」と題しマッキー牧元さんからスタート。日本の食肉文化の変遷や西洋と日本のジビエや食肉文化の違いなどをわかりやすくご講演いただきました。

次の講演は、「ジビエ専門集団ELEZO 社の挑戦」と題し ELEZO 社の佐々木章太さん。狩猟した獲物にも命があり、「血の一滴」も無駄にせずに活用することを突き詰めた結果が、生産からチャルキュトリーや飲食店まで関わる結果になったというお話でした。続いては生産者の立場から駒谷信幸さんより「日本の未来～若い世代に継いでいくもの」と題してお話をいただきましたが、欧米では自国の食料自給力を守るため50～80%の直接支払いで生産を保護し、国産農産物の価格を安定させているのに、日本では農業がお荷物扱いされていること。農業理解のため地域をあげてグリーンツーリズムに取り組んでいることなど、日本の農業界のトップリーダーとして迫力に満ちたお話しをお聞かせくださいました。

最後の締めは新保吉伸さん。「日本とフランスの食肉産業の未来」と題しての講演。これからの食を支えるお肉の職人、畜産や農業を志す若者、また飲食業を目指す若者を育てていく仕組みづくりを、フランスの肉職人であるイブ＝マリ氏と連携しながら、活動していきたいと、新たな挑戦を宣言なさいました。

事業報告:セミナー・シンポジウム事業「オトコの為の食育講座」

NHK出版生活人新書「農村(ムラ)の幸せ、都会(マチ)の幸せ～家族・食・暮らし」の著者である、徳野貞雄先生による食育セミナーをバレンタインデーの特別企画として開催。「食」の根幹である農業と家族に主軸に置きながら、それを取り巻く現状や消費者の動向、経済社会で溢れる間違った情報に左右されてしまう多くの人たちについて、軽快なトークで2時間があっという間でした。

実施日時:2015年2月14日

実施場所:京都市左京区下鴨 きたやま南山

参加人数:30名

担当:楠本貞愛 講師:徳野貞雄



今回の活動レポートは下記のURLをご参照ください。
<http://itadakimasu-arigato.com/report/ikiru/901>

実施概況

徳野先生のお話は、すべてを経済価値で見ようとする社会の問題をえぐり、産業や国家の歴史より古くからある「農業と家族」の重要性について深掘りしたお話しをしてくださいました。

人間にとって生きるために必要だったものがこの二つ、農業と家族だ。たとえ経済が何よりも大事だという人でも、家族を養う事の経済効果は測ってはいない。経済では解決できない子育てや介護をどう考えるのが経済至上主義の中で置き去りにされていることが問題で、「農と食」の価値が訳が分からないことになったから「食育」が必要になってしまったわけなんだ。

非婚化、晩婚化、少子化が大問題だけれど、愛の大安売りをしている今の世の中、愛がないから結婚する人が少ないのではなく、家事や育児という「生活」が経済価値を持たないからで、カネ、カネ、カネと刷り込まれた若者たちは、カネで解決できない「生活」をつくれぬ。

「食」を主軸に置きながら、それを取り巻く農業や消費者の動向、経済社会で溢れる間違った情報に左右されてしまう多くの人たちのことなど、参加したみなさんも、笑いながらも真剣に熱心に聴講され、2時間があっという間の講義となりました。

事業報告:特別料理教室「京都ジビエ会議」特別企画「ジビエ料理の裏方公開」

京都ジビエ会議の開催に合わせ、北海道のジビエ専門集団 ELEZO社の佐々木代表、金子シェフ、そして、京都のイタリアンでジビエに精通したクレメンティアの田淵シェフが、ジビエ料理の裏方を公開して披露。ショー的な料理教室として、ジビエの魅力と料理展開の可能性を参加者に 堪能していただきました。

実施日時:2015年1月19日

実施場所:京都市左京区下鴨 きたやま南山

参加人数:20名

担当:北村 貴 講師:エレゾ社佐々木章太・金子将人・クレメンティア田淵章仁



活動レポートの詳細は下記のURLをご参照ください。
<http://itadakimasu-arigato.com/report/tsunagaru/650>

実施概況

ジビエ会議と同時開催した特別企画、「ジビエ料理の裏方公開」は、ショー的な料理教室としての企画でしたが、参加申し込み者が殺到し、申し込み受付日時をあらかじめ告知したうえで、先着順で受け付けをするという大人気。5分で満員御礼キャンセル待ちが出るという関心の高さには驚かされました。

厨房では、エゾ鹿肉のモモの解体から始まり、鹿肉のシャルキュトリ、エゾ鹿肉VS京都の鹿肉のロースト、完全放牧野生牛ジビーフの種雄牛VS母牛の炭火焼など、素材の違いでどのように火を入れ、その質をどう引き出すか、また、解体された鹿肉の骨からとったスープを利用した料理などなど、ジビエに取り組む一流シェフの心意気と技に参加者は惹きつけられていました。

同じ鹿肉でも、どこで育ち、いつ、何歳でどのように処理されたお肉なのかによって、料理の提供の仕方、食べ手のお好みにどう合わせるか、など、プロならではの奥深さを学ぶと共に、「生命力」をいただく食として、ジビエが素晴らしい可能性を秘めた食材であることを学びました。

事業報告:交流イベント「食肉業界の未来～日仏人材育成カリキュラムを創ろう～」

「卓越した肉職人に学ぶ」イベントは、フランスから肉業界の異端児と呼ばれているイブ＝マリ氏(ル＝ブルドネック)をお招きし、「いただきます ありがとう協働隊」の事業推進委員の新保吉伸氏と2人で、「熟成肉、日本とフランスの違い」「イブ＝マリが考える 肉業界の未来～人材育成カリキュラムについて」の講演の他、「熟成肉カットデモ」としてお肉の解体実演など3部構成にて開催いたしました。

実施日時:2015年1月20日

実施場所:京都市左京区下鴨 きたやま南山

参加人数:50名

担当:北村 貴・新保吉伸 講師:新保吉伸・イブ＝マリ



活動レポートの詳細は下記のURLをご参照ください。
<http://itadakimasu-arigato.com/report/hagukumu/642>

実施概況

当日は食肉に興味のある一般参加者に加え、飲食関連、メディア他50名を超える参加者が溢れ、会場は始まる前から熱気が満ちていました。第一弾は、新保氏による日本の食肉事情や熟成技術のこと、フランスで見た畜産、フランスの牛肉と日本の牛肉の違いなどの講演でした。第二弾は、参加者からの期待度が高かった「熟成肉カットデモ」へ。今回は、新保氏が骨付ロースの熟成肉をご用意くださり、まずはイブ＝マリ氏による解体(骨抜き)実演がスタート。イブ＝マリ氏は様々な種類の包丁を駆使し、汗だくになりながらも丁寧に芸術的な解体をされていきます。続けて新保氏が日本式の解体を実演。

最後のセッション「イブ＝マリが考える 肉業界の未来～人材育成カリキュラムについて」では、食肉に携わる人たちが活躍し社会的地位が確立できるような仕組み作りを行いたいということから、職人養成プログラムの構想や、これからの食を支える食肉業界や飲食業界の人材育成をどのように行い、志の高い若者を育てて行くのかという想いをお2人よりお話しいただきました。

失業率40%のフランスでも、食肉業界に若者はこないとのこと。牧場での牛の生産からお肉の熟成や料理まで、この深遠な魅力ある業界に若者が憧れをもって参入する教育制度の必要性に誰もが共感しました。