

いなか伝承社の食育の取組

- 身近な自然のものを採ってみんなで調理して頂きます
(その際には、日本のかつての昆虫食文化、薬食同源と言われる薬草利用文化、保存食づくりの話、農山村の食の多様性の話、未利用植物資源の話なども行います)
- その他 和歌山の伝統産業捕鯨の副産物「鯨油」を使った日本で唯一の灯りと郷土料理ワークショップなど



いなか伝承社の食育パーパス：

いなか伝承社は大人にも子どもにも、食の「可能性」
「多様性」「先人の知恵」を伝える活動を行っています。