

「山菜」の食文化

～見直そう自然食材・山野草～

杉浦 孝蔵 東京農業大学 名誉教授

我々は、健康で安全な生活を持続するには食・住・衣は必要不可欠な資源である。特に食物資源は生命維持の基本であると考え、人々は、より安全で安心な食材を求めて今日に至っている。自然食材である山菜とはどのような食材であるのか、野菜と比較して検討しその特性を述べ、山菜と我々の生活とのかかわりに触れ、今日に至ったかを述べたい。そして、我国各地に継承されている山菜の食べ方を紹介し、今後の対応を皆さんと考えたい。

- 曜日 日曜日
- 時間 13:30～15:00
- 受講料 4,000円
- 会場 地域振興プラザ
- 定員 60名
- 単位数 1単位

日程		講座内容
第1回	4/17(日)	山菜の大意 ①山菜とは②山菜の特性③山菜の地域性
第2回	5/15(日)	山菜と人とのかかわり ①山菜はいつ頃から食べた②食用・漢方薬としての利用 ③山菜利用の変遷
第3回	6/19(日)	山菜の七草文化 ①春の七草②夏の七草③秋の七草④冬の七草
第4回	7/17(日)	山菜の機能性 ①採取の喜び②自然食材との触れ合い③料理の喜び
第5回	8/21(日)	山菜の主な食べ方 ①旬を食べる②灰汁抜き③各地の主な食べ方
第6回	9/18(日)	山菜食文化の今日的意義 ①日本の食文化はこれで良いのか②食文化の体験は幼児から ③農山村と都市との交流

講師 Profile

杉浦 孝蔵 (すぎうら たかぞう)

農学博士、東京農業大学名誉教授。

1955年東京農業大学卒業、同年同大学助手、講師、助教授、教授、大学院指導教授。2002年定年退職、同年名誉教授。この間、玉川大学、中央大学、筑波大学、静岡大学の非常勤講師。現在は一般財団法人木原営林大和事業財団常務理事、新潟県魚沼特使、山菜文化研究会会長。

専門は森林経営学、森林文化、山菜文化。

主な著書

「これからの山菜経営」(全国林業普及協会)

「山里の食べ物史」(創森社)