

ちばの里山 LIFE 体験交流事業実施報告書 (11)

主催：千葉県 後援：木更津市

企画運営：NPO 法人ちば里山センター

題名	里山地域の魅力PRセミナー「食の視点から、里山の魅力を語る」
日時	平成 28 年 10 月 22 日 (土) 10:00~12:00
会場	木更津市立中央公民館 3F 会議室
出席者	受講生 22 名 スタッフ 3 名 (里山センター) 講師 1 名、千葉県森林課 1 名、木更津市農林水産課 1 名
内容	10:00~11:20 講演「食の視点から、里山の魅力を語る」 講師 NPO 法人いすみライフスタイル研究所理事長 高原 和江 11:30~12:00 食べ比べ体験
報告	<p>講演は「NPO 法人いすみライフスタイル研究所」の行う食の魅力の活かし方について紹介し、ちばの里山活動で地域に息づいている食の魅力のポイントを考えようというもの。</p> <p>高原和江さんは、シニア野菜ソムリエとして千葉県内外で活躍する一方で、千葉県知事から「ちばの野菜伝道師」の委嘱を受け、「いすみライフスタイル研究所」理事長として活動している。</p> <p>千葉県は気候や立地条件にも恵まれ、米・野菜・果物・魚・肉・乳製品と全国屈指の農林水産県という強みを伝えたいとしている。</p> <p>「いすみライフスタイル研究所」は、市民マーケットや田舎暮らし体感ツアーなどの企画・運営している。空き保育所を活用した市民マーケットでは食・雑貨を扱い、ワークショップ、太巻き寿司づくり体験など、毎月のイベントを通じて、市内の魅力を再発見する場としている。</p> <p>ワークショップは参加者との交流の場を果たしている。季節に応じて行う餅つき、ミニトマトやかまぼこが流れる流しそうめん、かき氷のシロップは手作りというこだわりを大事にしている。</p> <p>移住・定住を促進する田舎暮らし体感ツアーは日常の暮らしぶりやライフスタイルを体感し、農業体験は地元の人と協働を基本とし、田舎暮らしをするための農業婚活、牧場婚活など婚活イベントも開催している。</p> <p>ニンジン成長過程の途中を食材として食べていて、ニンジンの種、芽、葉、花、実を見ることは少ない。農家の人当たり前すぎて感じられない、トゲが邪魔するキュウリの収穫も体験してもらうツアーを企画・運営すると、ツアー参加者は新たな見方、感じ方を獲得していく。「何をどう伝えるのか」という点に、ほかのイベントとの違いが見える。</p> <p>情報発信は市内の人には印刷物で、市外向けにはWEB上で里山の暮らしを楽しんでいる様子や常に新しい動きを伝える。イベント出展者には、フォーマットを共通にすることで、イベント報告をまとめやすくし、情報発信できるようにしている。</p> <p>違う角度から見たら見え方が変わり、意識をすることで感じ方も変わり、感じることで発する言葉も変わる、それを自分自身で体感する。食との新たな触れ合い、里山の環境そのもののおいしさを感じる要素ではないかとの提案である。</p> <p>「おいしい」の感覚も言葉で表すと、「もちもち」あるいは「ジューシー」なのか、おいしさをどんな風に伝えられるのか。イベントを通して体感することにこだわりがある。</p>

講義の後、3種類の本ミニトマトを食べ比べた。食べ比べの感想から、甘い、酸っぱい、果肉が固い、やわらかいと感想が様々だった。

味を座標軸に記すことで品種のスタンダードな味が決まるのではと、受講者から提案があった。これに対し、標準ができてよさそうだが、味覚は百人百様で、味覚を糖度計や硬度計を使って測定することはできるが、標準の味を固定するよりも、様々な味の感じ方があることを理解することの方が大事ではないかとの回答であった。

3種のミニトマトに対し、受講者の反応は、黄色は「甘い」に大半の手が上がった。「甘い」と感じない人もいる。赤く大きいのは「酸っぱい」、「それほど酸っぱくない」、「果肉が固い」、「それほどでもない」と票が分かれた。

感じ方は人それぞれで、指標は標準スケールにはならない。自分の持つ感じ方を楽しむ。高原講師の食とりわけ野菜に対する優しいまなざしが感じられた。

添付資料（写真）



伊藤理事による開会



高原講師と受講者



高原講師



スライドを食い入るように見つめる受講生の皆さん



高原講師



千葉県産の野菜



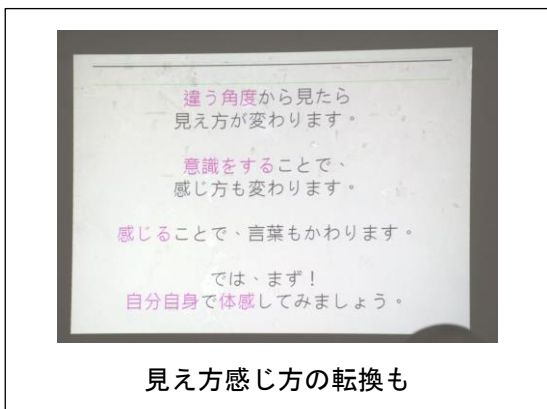
食べ比べた3種のミニトマト



ミニトマトを食べ比べる受講者の皆さん



金親理事長は味の座標を提案



見え方感じ方の転換も