



【団体概要】

千葉の三番瀬など、海を自然を守ってきた人たちと、上総丘陵の自然を守りたい人たちが、山から川そして海の郷土料理を紹介しつつ、千葉の環境問題を食生活から認識しようという趣旨で活動中。

料理研究会を開き、食べ物と自然の関わりを話し合う。最近では、千葉県各地の料理の会などをたずね、ともに調理して交流している。

会員数：26人 設立 2007年7月

活動紹介

主な運営は、代表ほか数人の役員で行っている。各地域での料理研究会の場合は、地元の人たちに会場の選定をお願いし、料理のメニューなどもお任せしている。

その場合、本会としては、「生物多様性」や「千葉の環境問題」についての資料などを持参し、自然の大切さと現在の危機を話している。

普段は、季節ごとに会員だけの料理研究会を開き、伝統食を調理し、また味噌作りや麴作りなども行っている。

【主な活動実績】

- 各地域での料理研究会
- 子どもたちのクリスマスケーキ作りと環境紙芝居
- 手作りの麴を使っての味噌作り
- 伝統食の現地調査

問い合わせ先 住所：〒264-0002千葉市若葉区千城台東2-4 1-9
代表者：北沢真理子 電話：090-9384-0984 FAX：043-237-2701
メール：3nomiyahimeko@gmail.com

モデル事業

生物多様性と食文化

- 事業期間：平成20年9月1日から平成21年1月30日
- 事業の目的：食生活から生物多様性を考え、話し合い、さまざまな食材に恵まれた千葉県の自然を考える人々を増やす。千葉県で行われている生物多様性戦略に呼応して、20年後、30年後の将来もきれいな千葉の自然を残すために、県民の意識を高める。

活動の内容

- 漁業や農業に関わる人たちなどと連携した料理研究会を開き、郷土食、伝統食を作り、かつての食材、現在の食材、また、漁業や農業が置かれている困難や、それに対する工夫などを話してもらった。
- 第1回料理研究会 千葉市ふるさと農園にて
「こんなものを食べてきた、千葉の昔料理の再現」
 - 第2回料理研究会 船橋青少年会館にて
「東京湾の漁業と生物多様性」 地元の漁師さんの話を聞く
 - 第3回料理研究会 千葉市谷当工房にて
「里山の生物多様性とたしかな農業」 農業を続けるための困難と展望を
 - 第4回料理研究会 いすみ市農業生活改善センターにて
「外房の漁業と生物多様性」伊勢エビ漁獲高日本一の理由を聞く
 - 第5回料理研究会 千葉おかあさんの家にて
「貝塚の食卓と生物多様性」 加曾利貝塚の豊かな自然を知る

今後の方向性

県内各地での料理研究会を続け、その地方独特の料理を発掘する。各地の料理グループを訪ねて「環境と食」について交流する。子どもたちを対象にして「環境料理教室」を開く。食生活から見た環境問題、自然保護について、環境団体と交流していく。