

棚田食育士養成講座

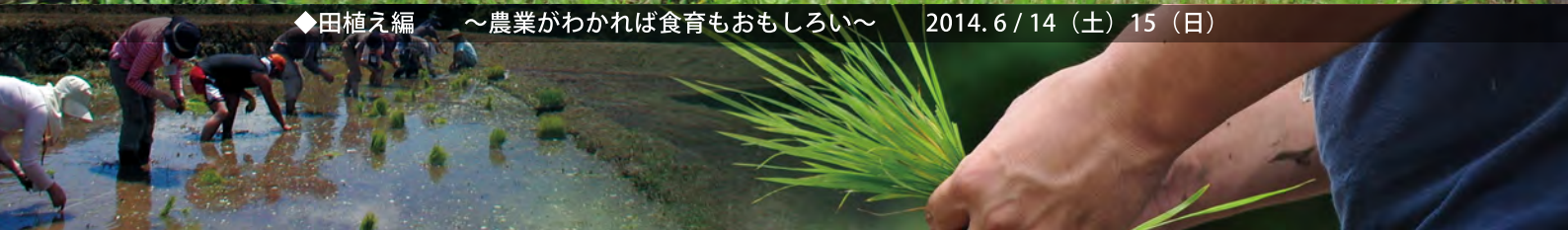
2014

命を育む空気、水、土を理解することから食育は始まります。
棚田百選の静かな山里で、農業の実践を学びつつ、
「地域づくり・人づくり」も視野に入れた食育を
少人数でじっくり考えます。



◆田植え編 ～農業がわかれば食育もおもしろい～

2014. 6 / 14 (土) 15 (日)



◆水めぐり編 ～棚田のめぐみと食育～

2014. 7 / 28 (月) 29 (火)



◆稲刈り編 ～棚田から見る食糧生産～

2014. 10 / 11 (土) 12 (日)



◆命編 ～森から見える命と食～

2015. 3 / 14 (土) 15 (日)





田植え編

農業がわかれば食育もおもしろい

2014 年

6月14日(土) 9:30 集合

15日(日) 12:30 解散

定員 10 名

<実習>

- ・棚田で田植え体験
- ・季節の田舎料理を味わう
- ・創作料理教室 季節の食材を使って料理を作る／自然素材のテーブルコーディネートを学ぶ
- ・日本一（自称）の棚田を見学

<講義>

【食を学ぶ】

- ・「田んぼがわかる」 田んぼの構造と歴史や、イネの歴史・文化・役割などを学ぶ
- ・【今さら聞けない食のいろいろ】
- ・「食の大元（おおもと）」を知る 光合成や肥料について
- ・【「伝える力」を伸ばすコツ】
- ・食を通じて、自分を語ろう 食について、やりたいことを考えよう

水めぐり編

棚田のめぐみと食育

2014 年

7月28日(月) 9:30 集合

29日(火) 12:30 解散

定員 12 名

<実習>

- ・寒川水源から棚田を歩いて水めぐりを見る
- ・久木野産大豆で豆腐づくり体験
- ・季節の田舎料理を味わう
- ・創作料理教室 季節の食材を使って料理を作る／自然素材のテーブルコーディネートを学ぶ

<講義>

【食を学ぶ】

- ・「水と食べ物の関係」水の働きと循環を地球規模から田んぼ 1 枚まで学ぶ
- ・【今さら聞けない食のいろいろ】
- ・「単位」を知る 面積、体積、重さを知る
- ・【「伝える力」を伸ばすコツ】
- ・食を通じて、自分を語ろう 食について、やりたいことを考えよう





稲刈り編

棚田から見る食糧生産

2014 年

10月11日(土) 9:30 集合

12日(日) 12:30 解散

定員 10 名

<実習>

- ・棚田で稲刈り体験
- ・久木野産こんにゃく芋でこんにゃく作り体験
- ・たき火を囲んで食を語ろう
- ・季節の田舎料理を味わう
- ・創作料理教室 季節の食材を使って料理を作る／自然素材のテーブルコーディネートを学ぶ

<講義>

【食を学ぶ】

- ・「世界の食糧生産」 現代の食糧事情を生産・消費・政策等から広く学ぶ

【今さら聞けない食のいろいろ】

- ・「表示」を知る 食品添加物、原産国も含めて、カップヌードルの表示で考える
- ・【「伝える力」を伸ばすコツ】
- ・食を通じて、自分を語ろう 食について、やりたいことを考えよう

命編

森から見える命と食

2015 年

3月14日(土) 9:30 集合

15日(日) 12:30 解散

定員 8 名

<実習>

- ・森を育てる実習 木の伐採体験
- ・鶏の命をいただく体験 鶏を一人一羽さばき、命の大切さを実感する。
- ・季節の田舎料理を味わう
- ・創作料理教室 季節の食材を使って料理を作る／自然素材のテーブルコーディネートを学ぶ

<講義>

【食を学ぶ】

- ・「命の循環」 命とは何か、その基本を学ぶ

【今さら聞けない食のいろいろ】

- ・遺伝子組み換え技術の基本的な仕組みを学ぶ
- ・【「伝える力」を伸ばすコツ】
- ・食を通じて、自分を語ろう 食について、やりたいことを考えよう



棚田食育士養成講座 2014

水俣市久木野ふるさとセンター・愛林館／NPO 法人霧島食育研究会：共催

◎棚田食育士とは－愛林館と霧島食育研究会で認定する食育士の資格。森・農・食べ物の一体性を体得したものと、講座を終了した人に与えられます。

◎「田植え編」・「水めぐり編」・「稲刈り編」・「命編」と1年間に4つの講座があります。
また、自分の考えを短時間で発表して、分かりやすく伝える方法も学びます。

◎講座を1回受けると「初級」、3回で「中級」、4回の受講で「上級」の棚田食育士として認定いたします。

◎各回の詳細な内容については中面をご覧ください。

◆料金：1万5千円（1泊3食の費用・教材費含む）
学生・大豆耕作団員・食べる田助手会員1万2千円

◆場所：愛林館（熊本県水俣市久木野1071）
☎ 0966-69-0485

◆講師



沢畑 亨（愛林館）

東京大学大学院修了（林学専攻）・農学修士・熊本大講師・自由飲酒党総裁。全国公募で選ばれ、平成6年より愛林館の館長を勤める。水源の森 21 万平方 m を育て、棚田 1 万平方 m と山羊を管理し、森と棚田保全に努める。家庭料理大集合を 12 回開催し、味を楽しみつつ料理データベースを構築中。年間 1000 人近くが食べ物作り体験（豆腐・そば・こんにゃく等）に訪れる。



千葉しのぶ（NPO 法人霧島食育研究会）

愛媛大学大学院修了・農学修士・管理栄養士&フードコーディネーター。「霧島で食を大切にする文化を育てる」ため、15 人のスタッフと共に地域に根ざした食育活動を展開中。「霧島・食の文化祭」「霧島たべもの伝承館」「霧島食育プログラム」などの活動で平成 18 年度「あしたのまち・くらしづくり活動賞 食育活動部門」内閣総理大臣賞受賞。2007 年より「植え方から食べ方」までの「霧島畑んがっこ」開校。

- ◆部分参加も可能ですが、料金は変わりません。
- ◆新水俣駅まで送迎いたします。
- ◆エプロンをご用意ください。
- ◆動きやすい服と靴でご参加ください。
- ◆男女別の2部屋（大広間）に雑魚寝します。寝具はありますが、パジャマ等はお持ち下さい。
- ◆お申し込みが4人以下の場合は中止いたします。
- ◆1週間前以降のキャンセルは、取り消し料 5,000 円を申し受けます。

お問合せ & お申込み

■水俣市久木野ふるさとセンター・愛林館

〒867-0281 熊本県水俣市久木野 1071
TEL&FAX 0966-69-0485
<http://airinkan.org>
airinkan@giga.ocn.ne.jp

■NPO 法人霧島食育研究会

〒899-4201 鹿児島県霧島市霧島田口 1653-2
TEL&FAX 0995-57-0215
<http://www.kirishoku.com>
info@kirishoku.com



愛林館
AIRINKAN