

角川の里 食の教室
「健康と環境に配慮した里の食文化づくり」
プロジェクト活動計画

Project of Creating Food Culture for Health and Environment
of Sustainable Rural Community, Tsunokawa



2007年8月

角川里の自然環境学校

School of Sustainable Rural Community, Tsunokawa

里の自然文化共育研究所

Institute of Collaborative Education for Sustainable Rural Communities





理念

健康と環境に配慮した里の食文化の再発見・再評価・再創出を行うことで、食農教育や里地里山の地域づくりを推進していく。

食を切り口に日本の原風景である里地里山の持続可能な地域社会を実現させる。

活動方針

地域の素材と人材によって、伝統的知恵と技術を基盤とした里ならではの郷土料理を再創造する

- ◆ (1) 地域の素材にこだわる
※環境配慮型の食材作りに留意する→山、川、農の学校と連携
- ◆ (2) 地域の人材にこだわる
- ◆ (3) 地域の伝統的な知恵と技術にこだわる

活動機能

- (1) 里の食文化の調査研究
- (2) 里ならではの食ライフスタイルの構築
- (3) 食農教育の実施
- (4) ツーリズムや販売を介した外部へのPR

里のライフスタイルの構築・地域食文化の再創出と発信



組織の各要素と機能

(1) 郷土料理部門 (07年研究実験販売→08年度後期より独立会計予定) : 10名

メンバー：早坂信子、阿部里子、早坂智恵子、田中千代子、斉藤カネ子、早坂淑子、田中タキ子、田中千賀子、早坂文子、早坂美知子

(2) 国際料理部門(07年販売促進→08年度独立会計) : 5名

メンバー：田中美香、田中ヤナン、田中友美、早坂ヨイ、斉藤静

(3) 管理・調査研究・開発（エコ弁当）部門 : 10名

衛生管理指導、ツーリズム時の献立作り、販売戦略の調整とアドバイス。

恒常的に設置し自然学校・食の教室・里の自然文化共育研究所の合同付属会計で運営。

メンバー：早坂真裕美（栄養士）

早坂信子（郷土料理部門長）

田中美香（国際料理部門長）

安食時子、斉藤章子、安食ヨシミ、秋保トシ子、甲州トシ子、八鍬キク子、
斉藤マサ子、田中ウタ子(以上、アドバイザー)

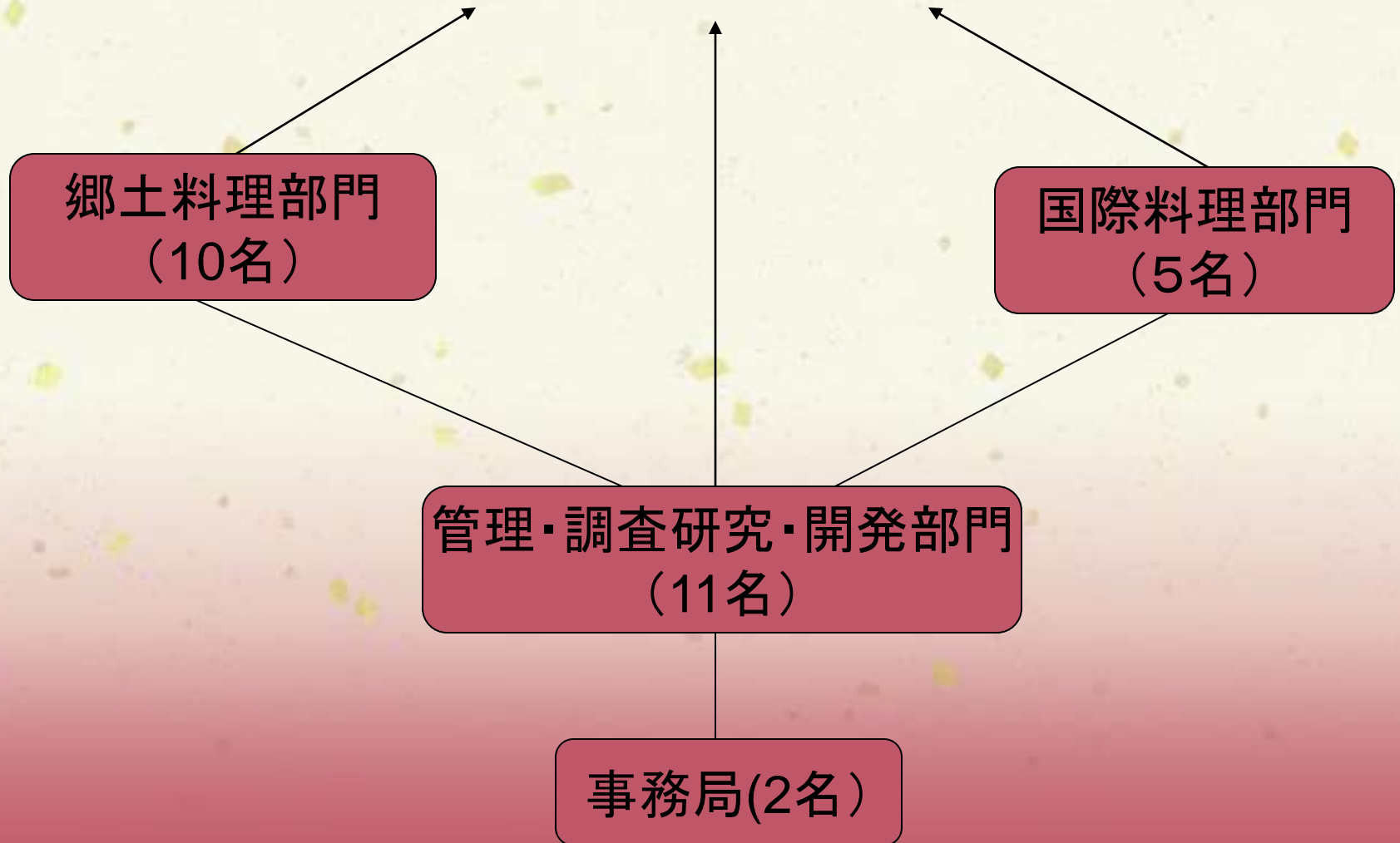
(4) 事務局 : 2名※食の教室の付属会計で運営

メンバー：通常の管理者・技術者及び経理(田中美香) : 1名、
事務補佐員(早坂真裕美) : 1名

食の教室 組織図

里独自の食のミッションの実施

(料理教室、生産販売、ツーリズム、PR)



スケジュール

◆07年度

7月～8月 加工場試運転

9月 組織体制の確立と部門ごとの活動計画策定

10月 活動の開始

- ・郷土料理部門: 地域食文化調査と開発・実験販売

- ・国際料理部門: 販売促進

- ・管理調査研究開発部門: 先進地視察・食文化調査

2月～3月 次年度活動ビジョン策定・決算報告

◆08年度

- ・郷土料理部門: 販売促進事業へ転換(4月～)。後期(10月～)から独立会計化。

- ・国際料理部門: 独立会計化(4月～)

- ・管理調査研究開発: 食文化調査・販路開拓調査・市場反応調査