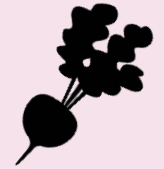




# おなか、いっぱい。しんじょう。



## 幻のお米、さわのはな と山形郷土料理を味わい尽くす



山形県北東部に位置し、鳥海山、月山、神室連峰などの山々に囲まれた最上地域には、農家が何世代にもわたり栽培し種子を継承してきた地域特有の野菜があります。

また、幻のお米「さわのはな」は食味・風味ともに抜群なのに作りやすく収穫量が少ないため市場に出回ることのないお米。他のお米に比べて胚芽が大きいので玄米で食べていただきたい品種です。

幻のお米「さわのはな」と最上伝承野菜を山形県の郷土料理でおなかいっぱい味わってください。

2016年 11月5日（土） 18:30～21:00

18:00 受付開始

カフェスロー

<http://www.cafeslow.com/>



東京都国分寺市東元町 2-20-10

JR 国分寺駅より徒歩 5分



【参加費】 2000円（お料理&ワンドリンク代）

さわのはな新米とその加工品の販売もあります



\*明倫堂プロジェクトとは  
「明倫堂」とは、かつて山形県新庄市に存在した新庄藩の学校です。農業に関わる様々な実践、体験などの学びを通じて作る人と食べる人をつないでいます。

### Program

『もっと知りたい！玄米の魅力』

女子栄養大学准教授 高橋勝美先生のおはなし

『食べ比べてみようよ、お米』

さわのはな・ひとめぼれ・あきたこまち

『つながる食と農』

新庄市農家さんたちのおはなし

『いただきま〜す』

★menu(予定・一部)★山形さくらんぼ鶏のスモーク・  
伝承野菜を使った芋煮・季節の漬物・地酒「最上川」・  
野菜屋「ゆうゆう」のシフォンケーキ などなど

【主催】 新庄市明倫堂プロジェクト協議会

【お問い合わせ・お申込み】 定員になり次第締め切り  
たねと食とひと@フォーラム <http://nongmseed.jp/>

FAX 03-6869-7204 または

E-mail [info@nongmseed.jp](mailto:info@nongmseed.jp)

お名前・人数・連絡先を明記の上お申し込みください



### 【高橋 勝美】

女子栄養大学准教授  
山形県上山市出身、山形南高校、  
山形大学農学部農芸化学科卒。  
栄養学の観点から、玄米の  
魅力を余すところなく専門  
家の視点で語っていただきます。  
山形県の食文化や郷土料理の  
お話しもうかがいましょう。

# つなぐ。 つながる。



### 【三原 睦広】米・ネギ農家

本業はパイプ施工職人。東北各地の  
ビニールハウスの仕事を請け負っている。  
各地の農家に触れるうちに、  
農業のすばらしさを再認識。  
明倫堂プロジェクトでは、職人ならではの  
手仕事で実行部隊長として活躍しています。  
兼業農家として、また、農家に生まれ育った  
者として、農業に対する熱い思いを語ります。

### 【高橋 広一】さわのはな農家

「明倫堂プロジェクト」会長

「たねと食とひと@フォーラム」共同代表

幻の米‘さわのはな’を育て、その米粉を使った麺「にゃーめん」  
などの商品開発、マルシェへの出店、小学生の農業体験など、  
様々な取り組みを行っています。作り手と食べ手のつながりを  
深める活動を通じて感じたこと、「食と農をつなぐ」ことの  
大切さについてお話しします。極度の下戸。

### 【佐藤 恵一】

さわのはな、大豆生産者、ネットワーク農縁メンバー  
新庄の農業は雪害に苦しむ農村の歴史を抜きに語れません。  
雪国の暮らしから生まれた、経済学・建築学・文化・民芸…  
新庄と雪と氷のお話しをしましょう。

「春になって雪が融けたら、土を耕し種をまこう。

幾年もそうしてきた。平和な時も、戦争の時も。

これからもそうするだろう。～動きすぎではいけない～」



＊カフェスローでは、いのち、土地の文化、風景をも守るかのように、丹精込めて作られ、想いと手間がかけられた食材をつかっています。お米は山形県新庄の在来種『さわのはな』。野菜は、顔の見える農家さん、流通さんから、古くから紡がれたいのちから生まれるもの、自然サイクルをなるべく壊さない中で作られたものを中心に。

＊たねと食とひと@フォーラム <http://nongmseed.jp/> わたしたちは、毎日、口にする食事から作る人・食べる人・そして育てる「たね」そのものの大切さを見つめなおし、未来へとつなげる場をつくっていきます。たねと食とひと@フォーラムは明倫堂プロジェクトの活動を応援しています。