

# せんだい食農交流ネット

第9回 フォーラム食の寺子屋 2013

～トークセッション～

## 「いま、あらためて考える魅力的な産直とは」

中間流通ルートを通さずに生産品を入手できることが魅力の「産直」。消費者にとって産直品は、新鮮である、価格も求めやすい、そして何より作っている人の顔が見えて安心という点が、魅力でした。しかし東日本大震災以降、産直に対する消費者の意識がちょっと違うものに。復興応援のためにも地元の食を買い支え、おいしくいただきたいと思う気持ちが強くある反面、特に小さい子どもを持つ方にとっては、放射能汚染が心配というもどかしさがあるはず。震災後の今だからこそ、あらためて食と農のつながりを見直したい…。地元の食をささえる生産者の思いは？消費者がいま考えるべきことは？そして生産者と消費者の心の距離をもっと近づけるには？今回の「食の寺子屋」では、生産者、料理人、消費者のそれぞれの皆さんの立場から、存分に語っていただきます。多数のご来場をお待ちいたします。

●日時：2013年2月16日（土）、13時30分～16時00分

●場所：仙台市市民活動サポートセンター 6F セミナーホール

(地下鉄広瀬通駅西5番出口)

●参加費：無料

### トークゲスト：プロフィール

#### ■和田智子さん

宮城県色麻町在住。洋らん栽培を経て、18年前「ともちゃんの野菜畑」を立ち上げた。ポリシーは、農薬や化学肥料を使わず野菜本来の力と自然の力で育てること。和田さんの野菜は「野菜そのものおいしさで食べられる」「野菜嫌いの夫や子どもが野菜を食べられるようになった」などと口コミで評判が伝わり根強いファンを持つ。

#### ■結城誠子さん

宮城県仙台市出身。仙台市在住。大阪芸術大学卒業後は地元に戻り、映像制作会社で勤務したのち、元々興味があった食に関わるべく、老舗青果店のカフェで約4年間、接客と調理に携わる。震災後の知人の集まりで飲食店のオーナーと知り合い、「野菜料理のお店 Madeni」開店のきっかけに。野菜の個性を活かしたシンプルで力強い一皿を作ろうと心掛けている。

#### ■中山朋子さん

宮城県仙台市出身。宮城教育大学卒業後、学習塾講師を経て2007年より MELON [(公財)みやぎ・環境とくらし・ネットワーク]勤務。地球温暖化防止活動や地産地消の推進、里山保全活動、環境政策提言など、さまざまな環境活動に取り組む。先年、夫がサラリーマンから農家に転身したこともあり、最近では生産者と消費者の関係にも関心が高まりつつある。ただし、普段は普通のアラサー女子。

◆進行役/斎藤 緑 (せんだい食農交流ネットワーク代表理事、シニア野菜ソムリエ)

### お申込み

◆「食の寺子屋 2013」ご参加人数 ( 名 )

●代表者お名前

●年齢/ご性別  
( 歳/男性・女性 )

●代表者ご住所 〒

●お電話番号

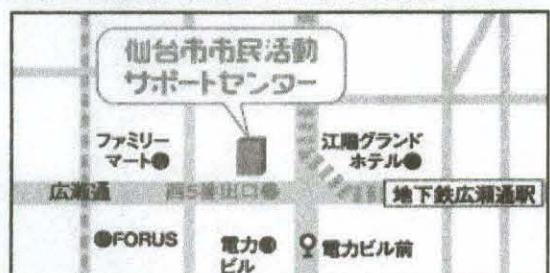
\*ご同伴の方、お名前

\*参加ご希望の方は左記にご記入の上、FAXもしくはメールにてお申込みください。

\* FAX : 022-279-2540

(事務局：岸谷)

\* メール info@syokunou.org



●仙台市市民活動サポートセンター

仙台市青葉区一番町四丁目 1-3 ☎022-212-3010

※ご記入いただきましたお客様の個人情報は、今回の講座へのお申込み確認以外で利用することはありません。

主催：せんだい食農交流ネット <http://syokunou.org/>