



守れ！

生物多様性と  
味わう力

テッラ・マードレ in 学習院女子大学

Terra Madre in Gakushuin Women's College

2015年1月24日(土) 10:30~18:30 学習院女子大学 2号館・5号館

主催 | NPO法人スローフードジャパン Ark(味の箱舟)プロジェクト 協賛 | 学習院女子大学環境教育センター Slow Food



# テッラ・マードレ in 学習院女子大学

## Terra Madre in Gakushuin Women's College

### 守れ！生物多様性と味わう力

いま、私たちの周りでは地域固有の食文化を育んできた作物や家畜の在来種、加工品、料理、更にそれに関連した文化や言葉が急速に消えつつあります。かつて各地にあった個性的な野菜や作物は姿を消してゆき、例えば、私たちの主食である米の品種は、現在大半がコシヒカリの系統です。「テッラ・マードレ in 学習院女子大学」では、生物や味

覚の多様性を失いつつある社会について、私たちの足もとの大地から考え直し、進むべき道について考えます。

「テッラ・マードレ」(＝「母なる大地」)は、スロフード・インターナショナルにより2004年から始められた、生産者・消費者・調理人などが集い、「食」について語り合う場です。

## スケジュール

### 1 基調講演 ----- 10:30 - 11:30

- ①「味わい教育」 品川明 (学習院女子大学)
- ②「生物多様性」 川手督也 (日本大学)

### 昼食 ----- 11:30 - 12:30

\* 学生食堂が利用できます。お弁当持参も可能です。

### 2 講演 ----- 12:30 - 13:45

「生物多様性農業の中での野菜作り」 岩崎政利 (種の自然農園)

### 3 ワークショップ ----- ① 14:00 - 14:50 ② 15:00 - 15:50

《参加費=1,200円(2講座分)》

\* 参加費の一部は、「食」の生物多様性を守る基金になります。

- ・各講座同じ内容が2回繰り返されるため、参加者は2講座選べます。
- ・1講座25名まで(先着順)。メールで予約もできます。  
メールアドレス: [terramadore@zaz.att.ne.jp](mailto:terramadore@zaz.att.ne.jp)

ワークショップの内容

#### A. 雲仙こぶ高菜 / 長崎県雲仙市

「Ark(味の箱舟)の食材を使った《味わい教育》」 講師 | 品川明

#### B. 安家地大根・花作大根 / 岩手県岩泉町・山形県長井市

「伝統野菜のサイエンス&メディシン」  
講師 | 宮田恵 (医師・シニア野菜ソムリエ)  
岡田喜志子 (スロフード山形副会長)

#### C. 潮鰹 / 静岡県西伊豆町

「潮鰹の《鰹(ケン)歴》」 講師 | 芹沢安久 (カネサ鰹節商店)

#### D. 日本蜜蜂 / 東京都中央区

「在来種みつばちの魅力再発見!」  
講師 | 高安和夫 (NPO銀座ミツバチプロジェクト)

### 4 分科会 ----- 16:00 - 17:45

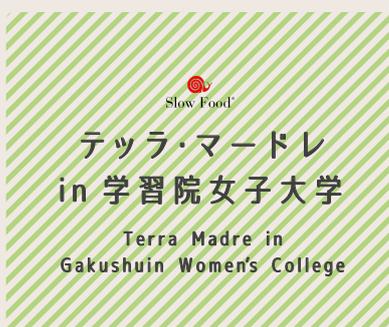
テーマ A. 「《味わい教育》のこれからの役割」  
コーディネーター | 品川明

テーマ B. 「生物多様性とArk(味の箱舟)」  
コーディネーター | 川手督也

### 5 全体会議 ----- 18:00 - 18:30

分科会の報告及び「生物多様性農業への方向性」について検討

展示 ----- 「自家採種の今日的意義」「日本のArk(味の箱舟)」ほか 日本大生物資源科学部 川手ゼミ学生



会場：学習院女子大学 2号館・5号館

〒162-8650 東京都新宿区戸山3-20-1

お問い合わせ: [terramadore@zaz.att.ne.jp](mailto:terramadore@zaz.att.ne.jp)

#### アクセス

- ・東京メトロ副都心線「西早稲田」駅下車、徒歩1分
- ・東京メトロ東西線「早稲田」駅下車、徒歩10分
- ・JR 山手線・西武新宿線「高田馬場」駅下車、徒歩15分

