

さっぽろ環境インタープリター養成プログラム

第 10 回「五感で楽しむ食の環境と北海道料理」 報告

事業名	さっぽろ環境インタープリター養成プログラム 第 10 回「五感で楽しむ食の環境と北海道料理」
講師	BrasseriCoron (ブラッセリーコロン) シェフ 塚田 宏幸氏
実施日時	平成 27 年 12 月 14 日(月) 18:00~20:00
実施場所	札幌丸井三越ブラッセリーコロン
参加人員	27 名
実施の様子	<p>【塚田 宏幸氏 講演】</p> <p>■料理人の勉強をするために世界の地域へ出向いた時に食したヤギのチーズに衝撃を受けた経験から現在に至るをお話される。</p> <p>以下のテーマに沿い、食、農業、消費、環境の関わりについて講義された。</p> <ul style="list-style-type: none">●「食の環境から日本を知る。食料は地球の富を分かち合う」●「食の観点から考えるこれから目指す社会づくり。何を作り選び食べるかまだ選択できる」●「地元の野菜を使うわけ。在来種と F1、遺伝子組み換え」●「地元らしさと料理。アイディアの原点」●「自然環境と野生生物・農業。野生生物は何を食べる？ 私たちは何を選ぶ？」 <p>北海道では地域の特性を生かした食材が多くあるが、生産の方法は様々であり、安全、安心な食材を提供するためには生産方法に信念を持つ生産者との出会いが大切である。そのような生産者との出会いは自ら出向き、生産者とコミュニケーションを図る。</p> <p>現在料理人として提供している食材はそのような出会いを通じ購入している。</p> <p>食材を通じて生産者と消費者を結ぶ役割の一助を担っている。</p> <p>日本では食品の廃棄物量が大変多く心を痛めている。</p> <p>大切な食材を廃棄物を極力出さないで料理として提供する工夫をしている。</p> <p>また提供する食材は北海道産のものにこだわっているが、購入にあたり運搬にかかる環境負担、経済負担を考えると地産地消は有効である。</p> <p>安く食事を提供しているところも多いが、手間のかかる環境負担の少ない食材を生産している農家を応援することにもつながっている。</p>



【さっぽろ環境インタープリター養成講座修了式】

■主催者から挨拶。

開講式を含めて全 11 回の講座が無事終了。

初めて開講する講座だが、受講者と講師陣、関係各所のご協力、スタッフのお陰で無事全工程を終了できたことに深く感謝いたします。

また本講座は地球環境基金助成金で単独ではなかなか呼び出すことのできない講師の方にご協力頂くことや、充実した内容のプログラムを提供することが出来た。

そのことで環境知識のみならず、インタープリターとしての素養を上げるための講座を設けることができた。

学んだことを今後のみなさんの活動や生活の中で是非実践いただけると幸いです。

長丁場の講座であったにも関わらず途中退会する人がほとんどいなかった。そのことで受講者が旧知の仲間のように親しくなったことに心が温まる思いだ。

次年度以降は実施した内容を振り返り、さらに高い満足が得られるような講座の内容を検討したい。環境インタープリターの活躍の場を提供することも関係各所と検討を進めていくので、改めて周知致します。ありがとうございました。

■「さっぽろ環境インタープリター認定証」の授与。

受講者ひとり一人に認定証を授与した。

