



vol.07
2012年4月発行
[季刊]



第9回 良い食品博覧会

2012

5/26(土)・27(日)

午前10時～午後4時 (日曜日は午後3時まで)

八ヶ岳南麓 清里・清泉寮

雨天決行

入場無料

八ヶ岳の大自然の中、食を満喫しよう!

全国から
50社以上の
生産者が
集結

試食も
たくさん

良い食品の展示販売会

トマトの学校

餅つき体験

乳しぼり・バターづくり体験

手づくりこんにやく教室

紅茶の美味しい煎れ方セミナー

ほか



味わう!

《特別講演》「よく知る、よく食べる、よく生きる」

フードジャーナリスト・食文化研究家・エッセイスト

向笠千恵子さん



Chieko Mukasa

料理研究家・冬木れいさんプロデュース

良い食品食堂

《杜の映画祭》

「レイチェル・カーソンの感性の森」

「100,000年後の安全」上映



学ぶ!



ふれあう!

主催
良い食品博覧会実行委員会 良い食品づくりの会

後援
山梨県 北社市 NHK甲府放送局 山梨日日新聞社・山梨放送 テレビ山梨
朝日新聞甲府総局 読売新聞甲府支局 毎日新聞社甲府支局 産経新聞社甲府支局
日本経済新聞社甲府支局 時事通信社甲府支局 共同通信社甲府支局(順不同)

作り手とのふれあいを楽しもう。

「特別企画①」スペシャルインタビュー
向笠千恵子さん

フードジャーナリスト・食文化研究者・エッセイスト
食材や作り手のことまで
思いをふくらませる。おいしさはもっと響きます。

CHIEKO MUKASA



向笠さんの特別講演
「よく知る、よく食べる、よく生きる」
5月26日(土)
14時～15時15分
新館 黙想館
入場無料 事前申込み不要

能登の朝ごはんに感銘し
冬木 フードジャーナリストの草分けであり、全国津々浦々おもしろいもの現場を訪ねていらっしやる向笠さん。昨年には「食の街道を行く」でグルマン世界料理本大賞グランプリを受賞されました。フードジャーナリストになられたきっかけからお聞かせいただけますか。
向笠 シャーナリストとしての歩み始めたのは、能登の「こか本」という小さな宿の朝ごはんとの出会いがきっかけでした。温もりが残っているような生み

たての卵や、漁師のおかみさんが心を込めて作ったカレイの干物等、贅沢ではないけれどもその日出来る限りの最高の食材で整えられた献立は、まさに「駆けずり回って集められた」「馳走。親子二人で営んでおられる宿ですが、一つひとつのおもてなしの心に感銘を受け、とにかく書きたくなって…。それから、色々な朝ごはんにも興味湧き、農家やスポーツマン、さらには一般のご家庭まで、全国の朝食の取材を続け、94年にデビュー作「日本の朝ごはん」を上梓しました。

生粋の江戸っ子
冬木 そもそも幼い頃から食べることは好きだったのですか。
向笠 ええ。私は東京・日本橋で生まれ育ったのですが、浅草や人形町も近く、よく外食に連れて行ってもらった思い出があります。父が食いしん坊で、茶の間の隅には、小島政二郎先生や子母澤寛先生等の食の随筆が溢れかえっていました。
冬木 向笠さんの原点は江戸にあるのですか。
向笠 ああ、のどけいでも昔の風情が残っていますが、当時は夕

訪ねるとまた会いたい、定点的にその仕事ぶりを記録したいという思いも強くなります。追い求める、きりがありません。
冬木 一年のほとんどを取材に出掛けられているのでしょうか。
向笠 旅好きの方とあり変わらぬ旅は夜討ち朝駆け(笑)。朝ごはんの取材であれば、前の晩にお母さんが準備しているところからお邪魔しますし、取材を終えた後も夜遅くまで意見交換をしたり、とてもハードです。それでも止められないのは、みなさんの食に関する志やきりめくような感性と触れ合いたくて。味は人なりと言いますが、おいしいものを作られている方、おいしいのは、本場にチャージングで魅力的、それにちょっと愛人で(笑)。いつも刺激され元気をもらっています。

「一食一会」を大切に
冬木 向笠さんは生産者のサポートにも力を注がれ、この会も長年応援くださっていますね。
向笠 かれこれ二十年のお付き合いになります。近頃は様々な食の勉強会が生まれていますが、この会は、先駆的な存在。そこに甘んじることなく、絶えず食に携わる者の指標となるべき姿勢を示していただきたいと思っています。食は命を養うものであり、安全であることが第一です。二昔前まで当たり前と言われていたことが、簡単に忘れ去られてしまっ時世ですから、会には

向笠千恵子 Chieko MUKASA
東京・日本橋生まれ。慶應義塾文学部卒業。日本の本物の味、安心できる食べもの、伝統食づくりの現場を知る第一人者。志をもった生産者、おいしさ、民俗、歴史、器などを多面的にとらえながら、現代の食を綴っている。農水省の「農山漁村の郷土料理百選」選定委員などを経て、農水省の「食アミニティコンテスト」審査会長、本場の本物審査専門委員、消費生活アドバイザー、俳人協会会員、農と食や生産者と消費者の交流、スローフードや食育の運動にも積極的に参加している。著書多数。2011年、『食の街道を行く』でグルマン世界料理本大賞グランプリを受賞。NHKラジオ深夜便「出演中」
聞き手：冬木れい 料理研究家

冬木れいさんがナビゲート 博覧会の見どころ紹介

第1回から皆勤賞、博覧会をよく知る料理研究家の冬木れいさんが見どころ、楽しみ方を紹介します。



会場5カ所のスタンプを集めると、ポール・ラッシュ記念センター入場チケットと景品をプレゼント(先着300名様)。台紙は会場入口の本部テントで配布しています。

●作り手との交流を始めよう 良い食品の展示販売会

新館 ホール
ココが見どころ！
食品づくりのこだわりや安全に対する考え方や、作り手から直接話が聞ける貴重な機会です。「お味噌はどやうやって作るの?」「塩麴の作り方を教えて!」等、気軽に話しかけてみて。製品の試食もできますので、各ブースを巡って味比べをしてみるのも一興です。

●おいしさを分かち合おう 良い食品食堂

新館 レストラン
(メニュー)
博覧会特別ビュッフェ 2,100円(大人)、1,365円(小学生)、525円(4歳～未就学)
塩麴漬富士板肉のロースト、ベーコンと大豆腐のキッシュ、灰干さんまのスムーク、ブドウの芽のフリッター・ワイン塩添え、清里とれたて野菜の千島酢ピクルス、甘酒/ババロア など約20品
清泉寮ジャーキー・ヨーグルトの子カンカレー 1,000円
喫茶スイーツセット(デザートとフリードリンク) 500円

●作って味わって、楽しく学ぼう セミナー・ワークショップ

無料
ココが見どころ！
目で見て、手で触り、味わう。実際に体験することは、食への興味・関心につながります。セミナー・ワークショップでは、食品づくりのプロである会員たちが講師となり、実演や試食等、工夫を交えながらレクチャーしています。和気あいあとした雰囲気、毎年好評の人気プログラム。親子での参加もおすすめですよ。

ココが見どころ！
会の製品のおいしさを大切に、ハヶ岳の風土で育まれた地元野菜をふんだんに使って、お客様に笑顔で召し上がっていただける料理を追求しました。清泉寮・小池秀樹シェフとのコラボレーションによって生まれた二日間限りの特別メニューを、ぜひお楽しみください。

良い食品コラボレーション
製品がぞくぞく登場
塩麴 —— 高木稲商店 × 土佐のおみ屋
煎り酒 —— 三幸農園 × 宮坂醸造「真露」
醤油麹 —— 橋倉酒造 × 長工醤油味噌協同組合
酒粕腐乳 —— ノー農 × 村田商店 納豆 ほか
今回の博覧会では、会員同士のコラボレーションで生まれた新商品もいち早くご紹介。「良い食品食堂」の味付けにも使っていますが、使いこなせばいつもの料理をもっと美味しくレパートリーも広がります。数量限定で一部販売も予定しています。新館レストラン内「新製品展示・試食コーナー」にぜひお立ちください。

●おいしいものがいっぱい！ 良い食品テント村

テント村
ココが見どころ！
博覧会限定の特製甘酒に、小布施と軽井沢でしか食べられない桜井甘精堂のくりあげまんじゅう、それから、今年は本場・四国から百貨店の催事等で大人気のうどん屋「なかしこ」が初出店など、おいしいものが盛りだくさん。ハヶ岳の大自然の中、ピクニック気分を楽しんでみては。

●未来について考えよう 杜の映画祭

本館 ホール
ココが見どころ！
世界に大きな反響をよんだ一冊の本、「沈黙の春」。その著者の晩年のエッセイ「センス・オブ・ワンダー」をもとにした「レイチェル・カーソンの感性の森」は、教育や子育てに関心のある方に見ていただきたい作品です。5月26日は「沈黙の春」が刊行されてから50周年を迎える記念日であり、27日はカーソンの誕生日。皆で祝い、カーソンの精神を次代につなげていきましょう。放射性廃棄物の埋蔵をめぐって、未来の地球の安全を問うけるドキュメンタリー「100,000年後の安全」も併映です。

『レイチェル・カーソンの感性の森』(約55分)
5月26日(土) 開場10:45/上映11:00～11:55
5月27日(日) 開場10:30/上通恵子さんトーク10:45～11:00/上映11:00～11:55
※27日は、特別ゲストとしてレイチェル・カーソン日本協会会長で、翻訳家の上通恵子さんをお迎えします。
『100,000年後の安全』(約79分)
5月26日(土)・27日(日) 開場12:45/上映13:00～14:20

アクセス
清泉寮
山梨県北杜市高根町清里3545 ☎0120-88-2099
http://www.seisenryo.jp/
◇お車の場合 / 中央道小淵沢IC・須玉ICから約30分、長坂ICから約20分。
◇電話の場合 / JR中央本線「小淵沢」から小海線に乗り換え、「清里」で下車。そこから車で約5分。
(1日3～4便、清里駅から清泉寮までの無料送迎車あり。清泉寮発清里駅行きは要予約。)
東京駅・新宿駅から清泉寮行きの高速バスも運行しています。
http://www.harvest-tour.com/



スケジュール 予定は変更になる場合がございます。最新プログラムスケジュールは、「良い食品づくりの会」公式ホームページでご確認ください。http://yoisyoku.org

	5/26 (土)						5/27 (日)					
会場	10	11	12	13	14	15	10	11	12	13	14	15
新館 ホール	10:00～16:00 「良い食品」展示販売 同時 紅茶の美味しい煎れ方セミナー						10:00～15:00 「良い食品」展示販売 同時 紅茶の美味しい煎れ方セミナー					
新館 黙想館	11:00～約1h トマトの学校			14:00～15:15 向笠千恵子さん講演			10:30～約1h トマトの学校			13:00～約1h トマトの学校		
新館 レストラン	11:30～15:00(ラストオーダー14:30) 良い食品食堂						11:30～15:00(ラストオーダー14:30) 良い食品食堂					
本館 ホール	11:00～(約1h) 「レイチェル・カーソンの感性の森」上映 13:00～(約80分) 「100,000年後の安全」上映						11:00～(約1h) 「レイチェル・カーソンの感性の森」上映 13:00～(約80分) 「100,000年後の安全」上映					
牧草地	同時 乳しほり・バターづくり体験						同時 乳しほり・バターづくり体験					
テント村	11:00～ 同時 手づくりこんにやく教室、餅つき体験 10:00～16:00 弁当、餅、甘味等、販売						11:00～ 同時 手づくりこんにやく教室、餅つき体験 10:00～15:00 弁当、餅、甘味等、販売					

