

「混乱の食と農の時代に」

食材の寺小屋からの発信

「あなたはこのような場が欲しかったのね」

「寺小屋」開校の日、会長の辰巳芳子さんが私にこういいました。そう、私は小さくてもいいから志のある人が集い、食や農についての勉強をして、お互いを高めあう場が欲しかったのです。欲しい、というより必要だと思っていたのです。

平成十七年四月二五日、「食材の寺小屋」は発足しました。場所は、世田谷区池尻にあって、廃校になった池尻中学校の一室です。六三平方メートルの教室跡で、黒板や教壇もそのまま残っていました。「寺小屋」は、江戸時代に子どもたちにイロハとか算数、あるいは地理などを教えた勉強の場でした。七歳から十歳ぐらいまでの子どもにも、教える先生は多彩、浪人中の武士、農業者、職人、お寺の住職などなどでした。一つの「寺小屋」は二十人から三十人、こじんまりとしていました。皆熱心でした。

私たちは「食材の寺小屋」で学び、どこか歪んだ現代の食とか農業に対して、きちんとした情報を発信していきたいと思っています。私たちの会員に、あるいは世田谷区民に、そして全国に。食のこ

とですから楽しく、分かりやすく。これがNPO法人としての私たちの会の社会的責任でもあると思っています。草の根の活動を息長く、です。毎回の人数も江戸時代の「寺小屋」とほぼ同じくらいです。

ここにお届けするのは、初年度の勉強会の記録集です。多忙さに追われて、予定より発行が遅れてしまいました。初年度の年間テーマは「旬」です。食材を大切にしたい会としては、あらかじめ野菜などの旬を確かめてみようとの趣旨です。一八年度は「大人の食育・子どもの食育」を、そして一九年度は「いのちをつなぐ食」を年間テーマにして勉強しています。会員の皆様さんのご参加をお待ちしています。

一八年度の途中から「食材の寺小屋」は東京農業大学の「食と農」の博物館に移りました。農大の食育研究会と提携して勉強会を続けています。

ここに「食材の寺小屋」を支えてくださった協賛企業、団体の方々、そして折にふれて、ご助言、ご指導を頂いた高木勇樹委員長を始めとする運営委員会の方々から御礼を申し上げます。

平成一九年五月

「良い食材を伝える会」代表理事 中村靖彦