

2020 年度研究集会
日本雑草学会 学術研究部会
小規模農業における雑草の利用管理研究会
照葉樹林文化研究会共催

世話人 宮浦理恵（東京農業大学）
山口裕文（大阪府立大学）

コロナ禍で在宅時間が増え、家庭で料理する頻度が増加したり、これまで捨ててしまっていた野菜の再生栽培など植物の利用に関心が高まっています。身近にある雑草を食に利用するという事は、近代化によって休止してしまった日本における伝統的慣習といえます。生活の仕方を足元から見直し、身近な自然を意識して取り入れる意識が高まりつつあるいま、生活文化の基層を踏まえた雑草の認識の把握と雑草利用について再評価していくことは生活文化資源との共生の観点からも極めて有用であると考えます。そこで、四半世紀にわたって「摘み菜を伝える会」代表として、食べられる植物全てを「摘み菜®」と呼び、雑草や山野草や雑に捨てられていた野菜の皮や芯なども命をつなぐものとして料理に取り入れ、普及してこられた平谷けいこ氏を講師に迎え、雑草利用の心得と実際のレシピをご紹介します。ふるってご参加ください。

開催方法：オンライン（Zoom 予定）
日時：2021 年 2 月 26 日(金)13:00～15:00

13:00～14:30

題 目：雑草はごちそう

講演者：平谷けいこ氏

摘み菜料理研究家。主な著書「おいしい雑草 摘み菜で楽しむ和食」、「四季の摘み菜 12 ヶ月 健康野草の楽しみ方と料理法」、「摘み菜がごちそう」など。

14:30～15:00

コメント：世界に広がる摘み菜文化

山口裕文氏（大阪府立大学名誉教授）

お問合せ・申込み：以下のフォームにご入力ください。お申込みいただいた方に Zoom の URL をお送りします【2 月 22 日(月)15 時締切】。

<https://forms.office.com/Pages/ResponsePage.aspx?id=LkP55PRkh0KJHSRfz3SiArUef2Kamq1LgcUl40RVZ-tUMkcyVDg1TIFMSjM1NE9IUzJXVjdLQU9LTC4u>

