

スケジュール：

- 10:00 開会
- 10:10 鬼無里の冬の風景と行事を紹介
- 10:20 講話／池田玲子氏
- 11:00 実演と食の紹介、バイキング
- 13:30 講演「総生産よりも総幸福の量を
—ブータンに学ぶ—」
講師／三島利徳氏
信濃毎日新聞論説委員
- 15:00 閉会

実演：●寒干し大根の作り方
●寒ざらし粉の作り方
●そばクレープ
(鬼無里小学校3年生)

献立：●乾燥野菜の油炒め
●やきもち(大根)
●大根びき
●寒干し大根の煮物
●ぜんまいの雑煮
●干しかぼちゃのえごまあえ
●乾葉(ひば)のおこがけ
●じゃがいも煮
●浸し豆
●漬け物

鬼無里の水の飲み比べ：
三地区の原水と水道水の味比べ
●府成(ふなる)の水
●小牧の水
●樽の苦清水(こわしみず)

展示：冬(十二、一、二月)の行事と行事食

食の文化祭

冬 第一回

「恵み」

鬼無里

の心を、
受け継ぎ
いただき、
感じ、
ませんか。

感謝
願い
祈り

鬼無里が大切にしてきた、

日時：平成 24年 2月 19日(日)
午前 10時開会

場所：鬼無里活性化センター(支所同様)

会費：500円

定員：100名(要予約)

バス：40名/1000円
長野駅東口から往復(要予約)

持物：箸、お皿

申込：TEL 050-3736-6218
FAX 020-4622-9939
MAIL mamettee@kinasa.net

主催：きなさごころ食文化グループ
JST 社会技術研究開発センター助成事業
(NPO 法人 まめってえ鬼無里)

共催：鬼無里地区住民自治協議会
食生活改善推進協議会
リピーターおでやれ
農協女性部

後援：長野県農業改良普及センター
長野県教育委員会
長野市
長野市教育委員会
信州大学教育学部
長野県短期大学
長野県農村文化協会

NPO法人
まめってえ鬼無里
www.kinasa.net

四季を通じ年4回開催

自然に囲まれた「山村」での食生活の厳しさを豊かさへ変えていった
先人の知恵を受け継ぎ発展させた女性達。
鬼無里の自然・歴史・産業や暮らし物語を聞きながら「食」の未来を語り合う。

