

在来作物の継承を考える

—「よみがえりのレシピ」上映会・仙台伝統野菜—



この映画は在来作物と生産者に出会い、食と農業の豊かな関係を見出した人々が織りなす物語です。

山形県内の在来作物を調査し、伝統的な栽培方法の意義や食味成分を調べる研究者。

苦い、辛いといった在来作物の特性を生かした独創的なイタリア料理を作り出す料理人。

(中略) 人と人とのつながり、絆の中で、作物だけでなく多様な価値観が養われていく姿を追いました。(上映パンフレットより)

日時： 2012年12月15日(土)

13:00~14:45 ドキュメンタリー映画「よみがえりのレシピ」上映

14:45~15:00 休憩

15:00~16:00 仙台伝統野菜の紹介と試食

宮城県でも在来作物の継承がされています。仙台伝統野菜生産振興会会長萱場哲男さんより伝統野菜を紹介していただきます。また、農家レストラン「もろや」萱場市子さんと本学学生が作った料理の試食があります。

会場： 宮城学院女子大学 C202 教室 (映画上映)
学生食堂ピエリス (仙台伝統野菜の紹介と試食)

参加費：無料

<申し込みについて>

申し込み期間：11月12日(月)~12月12日(水)

申し込み方法：e-mail: eiyo@mgu.ac.jp に、①氏名②連絡先③勤務先をお知らせください。

問い合わせ・申し込み先：宮城学院女子大学食品栄養学科内 管理栄養士・栄養士リエゾン講座」係
〒981-8557 仙台市青葉区桜ヶ丘9-1-1 TEL 022-277-6150 FAX 022-277-6148

担当 大山和子