

【1部】若杉友子さん & 典加さん 講演会

若杉おばあちゃんのお話し

「人に良いと書いて“食”とは。米とは。牡蠣とは。

～陰陽のものさしで、食の原点を見直す。自分の體を見直す～」

典加さんのお話し

「食を見直す意味とは。その先にあるものは……。」

牡蠣ソムリエ/牡蠣Bar代表 泉氏直伝

【2部】牡蠣むき（あけ方）体験教室 牡蠣殻のアロマキャンドル作り



2018.8.19（日）13:00（受付12:30）～17:00

“人に良いと書いて「食」。”を軸に、

いなべ市の山川の恵み「S25年に消えた三重の幻のお米・伊勢錦」と
鳥羽市の海の恵み「牡蠣」のコラボで

日本酒を作るプロジェクトに昨年から取り組んでいます。

天候に恵まれれば、いよいよ今年は日本酒作りに取り組める予定です。

ついに酒蔵さん、杜氏さんと動き始めております!!

そして、日本酒が完成した後も、まだその先のお楽しみも計画中です。

無農薬で育てた貴重なお米を余すことなく利用して

皆さんの元にお届けする予定です。

昨年の12月は、三重テラスで伊勢錦の稲わらを使い、しめ縄作り教室をしましたが

今年は、ようやくお米の部分を皆さんに味わってもらうことができます。

お米の収穫を前に、“人に良いと書いて「食」”とは、ということか。

お米とは。牡蠣とは。

食の原点を見直す、自分の體を見直す話、

そしてその先にあるものを“若杉おばあちゃん&娘の典加さん”が楽しくお話しします。

牡蠣について、若杉おばあちゃんからお話が聞ける貴重な機会です。

また、今年の冬の牡蠣シーズンに、自宅でも牡蠣が楽しめるよう、

【特別企画】牡蠣ソムリエ/牡蠣Bar代表 泉氏による牡蠣の開け方体験教室や

牡蠣殻を使ってヒノキのアロマキャンドル作り体験もあります。

なぜ、米と牡蠣のコラボなのか？

山と海の深～い関係、牡蠣と三重のヒノキの深～い関係もお伝えさせていただきます。

ぜひ、沢山の方に楽しんで頂ければと、心よりお待ちしております。

日時：2018年8月19日（日）13:00～17:00

12:30～13:00 受付

13:00～14:30 講演

14:30～15:00 質疑応答

15:15～17:00 体験教室（牡蠣むき/アロマキャンドル）

参加費：3,000円

会場：東京都中央区日本橋室町2-4-1
浮世小路千疋屋ビル「YUITO ANNEX」
2Fイベントスペース

東京メトロ半蔵門線・銀座線「三越前」駅直結（A9番出口）

JR総武線快速「新日本橋」駅直結（A6番出口）

JR山手線・中央線・京浜東北線「神田駅」より徒歩5分

申込：メール（直前まで申込可）

join.inabe.food@gmail.com

ファックス（8/17^⑤17時迄）

[0594-46-6319](tel:0594-46-6319)

- ①お名前
- ②連絡先
- ③人数

いなべ市地域おこし協力隊（松本尚子）まで
ご連絡ください。

伊勢錦ってどんなお米？

蔓延元（1860）年に「大和」からの品種改良の末に生まれた日本最古の酒米品種です。

お伊勢参りをきっかけに全国へと広まり、その血脈は現在の酒米主要品種である

「山田錦」まで繋がるとされています。品種改良を経た現在の主要な米とは違い、

在来種に近い伊勢錦の穂は背が高く倒伏しやすく、実もこぼれやすいため、

昭和25（1950）年に姿を消し、幻のお米と言われていました。

平成29（2017）年、種子保存されていた粳米を一握り（40g）譲り受け、
いなべ市の美しい水と山間の田んぼで、農薬も肥料も使わずに育て始めました。

そして、平成30（2018）年は、2件の農家さんの協力の元、

昨年収穫した粳米を育て、更に増やしております。

農薬を使わず、原則肥料も使わずに、環境に配慮しながら

米作りに協力してもらえる農家さんをこれからも増やしていきたいと

“人によい「食」つなぐ。project”は、伊勢錦作りに取り組んでおります。

ご不明な点ございましたら、
ご遠慮なく何なりとお問い合わせ下さいませ。