



即席麺を2年間掛けて作って食べるワークショップ シンプルベジ×小坪漁港×自然養鶏 春夏秋冬



【ワークショップ概要】

即席麺の原材料裏面表示を1度はご覧になった方はいらっしゃいますか。

例えば某事業者のワカメラーメンは次のようになります。

『油揚げめん(小麦粉、植物油、食塩、しょうゆ、砂糖)、スープ(しょうゆ、食塩、砂糖、ごま、ホタテエキス、香辛料、酵母エキス、でん粉、香味油、全卵粉)、かやく(わかめ、ごま、コーン、ねぎ)、加工でん粉、調味料(アミノ酸等)、炭酸カルシウム、カラメル色素、かんすい、微粒二酸化ケイ素、酸化防止剤(ビタミンE)、酸味料、カロチノイド色素、ビタミンB2、ビタミンB1、香料、(原材料の一部に卵、乳成分、豚肉を含む)』

これらの原材料や食品添加物は何かから出来ているのでしょうか。おそらく、多くの方が『何ら意識せずに日常を過ごしている』のでは無いでしょうか。本ワークショップを主催する一般社団法人エコ食品健研究会は、ここに大きな社会課題が隠れていると認識しています。本ワークショップは、これらの原料1つ1つに向き合い、実際に栽培したり加工したりしながら、そのトレーサビリティを認識していただくと同時に、『あるべき姿』を共に考えていこうというものです。

【主なカリキュラム】

開催日	時間予定	開催概要	開催場所(予定)	1回あたり参加費
2017年11月19日 (日) または12月3日(日)	13時～15時	麺用の小麦粉の播種	自然養鶏 春夏秋冬 神奈川県小田原市	大人1人3000円 (中学生以下の子供1人まで無料)
2018年2月頃	10時～16時	水産系調味料・油の精製座学	小坪漁港組合事務所 神奈川県逗子市小坪漁港4丁目	大人1人5000円 (中学生以下の子供1人まで無料)
2018年4月頃	10時～16時	薬味野菜Aの種蒔き	自然養鶏 春夏秋冬 神奈川県小田原市	大人1人5000円 (中学生以下の子供1人まで無料)
2018年5月頃	10時～16時	養鶏系食材・油の精油 座学	自然養鶏 春夏秋冬 神奈川県小田原市	大人1人5000円 (中学生以下の子供1人まで無料)
2018年6月頃	10時～16時	小麦粉の収穫	自然養鶏 春夏秋冬 神奈川県小田原市	大人1人5000円 (中学生以下の子供1人まで無料)
2018年9月頃	10時～16時	薬味野菜Bの種蒔き	自然養鶏 春夏秋冬 神奈川県小田原市	大人1人5000円 (中学生以下の子供1人まで無料)
2018年11月頃	10時～16時	薬味野菜Bの収穫・乾燥	自然養鶏 春夏秋冬 神奈川県小田原市	大人1人5000円 (中学生以下の子供1人まで無料)
2018年11月頃	10時～16時	ワカメの種付	自然養鶏 春夏秋冬 神奈川県小田原市	大人1人8000円 (中学生以下の子供1人まで無料)
2018年12月頃	10時～16時	天日塩づくり	小坪漁港組合事務所 神奈川県逗子市小坪漁港4丁目	大人1人8000円 (中学生以下の子供1人まで無料)
2019年1月頃	10時～16時	水産系調味料・油の精製	小坪漁港組合事務所 神奈川県逗子市小坪漁港4丁目	大人1人10000円 (中学生以下の子供1人まで無料)
2019年2月頃	10時～16時	養鶏系食材・油の精油	自然養鶏 春夏秋冬 神奈川県小田原市	大人1人10000円 (中学生以下の子供1人まで無料)
2019年3月頃	10時～16時	森林系食材の収穫と乾燥	シンプル・ベジ 神奈川県相模原市緑区佐野川3293	大人1人5000円 (中学生以下の子供1人まで無料)
2019年9月頃	10時～16時	薬味野菜Aの定植	自然養鶏 春夏秋冬 神奈川県小田原市	大人1人5000円 (中学生以下の子供1人まで無料)
2019年12月頃	10時～16時	薬味野菜Aの収穫	自然養鶏 春夏秋冬 神奈川県小田原市	大人1人5000円 (中学生以下の子供1人まで無料)
2020年1～3月頃 全3回	10時～16時	即席麺づくり 試食会	参加者にご案内します	大人1人6000円 (中学生以下の子供1人まで無料)

【御申込方法・参加費】

下記のお問合せメールアドレスに、参加者名、性別、連絡先、ご年齢(レクリエーション保険加入のため)を添えて御申込ください。受付受領メール文面を印刷の上、参加日に持参ください。参加費は上表のようになり、各回個別支払い可能ですが、一括でのお支払いがお得です。大人1人120,000円(中学生以下の子供1人まで無料)(一括お申込みの後、分割払いOK)

mail otoiwase@eco-health-food-lab.org

担当者:事務局 一般社団法人エコ食品健研究会・シンプルベジ 久保宛

エコ食品健研究会 検索

検索