

里地里山から食文化を考える

2月18日(木)
～人と自然のつながり～
～3月16日(火)

里地里山とは、人々の生活と結びついた山林や田畑、その周辺地域のことをさします。そこは、主に農業を通して稲作や雑木林の管理などにより手入れがなされ、人々は里地里山から、様々な恩恵を受けて生活をしてきました。しかし、現在、人々の生活の変化に伴い、里地里山と人との関わりが希薄になっているように思われます。

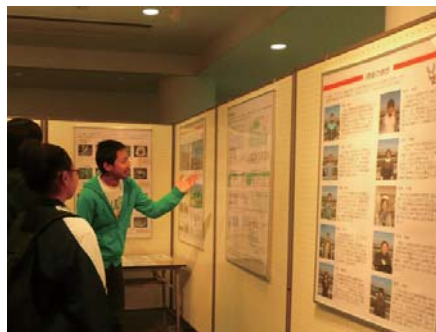
今回の展示では、里地里山を含む自然と人の繋がりについて考えることを目的に、平塚・秦野の人々が「食」を通してどのように自然と関わってきたのかをアンケート調査した結果を紹介します。

その結果、地域で採れるたくさんの野草やその調理法を知ることが出来ました。フキやワラビ、ヨモギ、タラノキなどの一般的なものから、中には意外な植物！？もあり、経験と知識の元、昔から様々な植物を利用してきたことがわかりました。そして、私達は調査結果を元に、実際に野草を採取・調理し、試食を行うことで理解を深めました。

展示ポスターでは、食べられる野草を、季節を通して紹介しています。そして、実際に食べてみた感想もふまえながら、野草の調理例を掲載しました。また、ポスターだけでなく、写真や標本（どんぐりなどの食べられる堅果）、クイズなども用意し、分かりやすく紹介しています。是非お越しください。

東海大学 教養学部 自然環境課程 4年 渡辺悠香

2010年 2月18日(木)～3月16日(火)



▲東海大学での展示風景（12月）



◀ ゲンノショウコのお茶



クワの実▶