



# 豆・マメ・まめ!



味噌、醤油、納豆、豆腐、油揚げ、煮豆、枝豆、スープ、おはぎやきな粉などのお菓子・・・、毎日姿を変えて、私たちの食卓にあがる「豆」のこと、どれくらい知っていますか？

- ◆ 気軽に美味しくいただける豆料理のレシピをマスターし、毎日の食卓で楽しんでみましょう。
- ◆ 在来種の大豆を無農薬、無肥料で育て、種を繋ぐことの大切さを畑で感じましょう。
- ◆ 収穫したての枝豆をこころゆくまでいただく収穫祭も開催！
- ◆ 豆がもっと好きになること間違いなしのクラスです。



古来から人々に愛され、わたしたちの命を支えてきた「豆」を通じて世界を眺めてみませんか。

- 2018年6月～2018年11月●原則として隔週火曜日 19:00～21:00
- 全10回／定員30人●受講料32,000円

6/5 人類と豆—その起源と栽培の歴史を紐解く  
湯浅浩史(〈一財〉進化生物学研究所 理事長兼所長)

6/19 なぜ節分に豆を撒くのか？  
—生と死をつなぐ豆の魔力  
岩崎眞美子(ライター)

7/7(土)【千葉県神崎町を訪ねる】  
まずは豆蒔きからはじめよう！ 大豆レボリューション！  
神澤則生(NPO 法人トージバ スタッフ)

7/28(土) 豆料理実践編  
—気楽に楽しく豆料理  
枝元なほみ(料理研究家)

9/4 野生の小豆を追いかけて  
—野生種が世界を救う？  
友岡憲彦(農研機構 遺伝資源センター調整室室長)

9/18 世界の豆料理 その多様性と魅力  
高増雅子(日本女子大学家政学部 教授)

10/2 アフリカ・モザンビークの大地から  
—「大豆」「開発」「私たちの暮らし」の奇妙なカンケイ  
渡辺直子(日本国際ボランティアセンター〈JVC〉)

10/16 日 豆は「食べられる文化財」  
—日本中を訪ねて歩いて出逢った豆と人  
篠原久仁子(野菜ジャーナリスト)

10/27(土)【千葉県神崎町を訪ねる】  
採り立て枝豆で収穫祭！  
神澤則生(NPO 法人トージバ スタッフ)

11/13 在来豆、在来種を繋げる、広げる  
—在来豆専門店店主のお話  
長谷川清美(べにや長谷川商店 代表)

★ お申し込み・お問い合わせ ★

アジア太平洋資料センター(PARC)・自由学校

<http://www.parc-jp.org/freeschool/>

〒101-0063 東京都千代田区神田淡路町 1-7-11 東洋ビル 3F

TEL: 03-5209-3455 FAX: 03-5209-3453 E-mail: [office@parc-jp.org](mailto:office@parc-jp.org)

Facebook: <http://www.facebook.com/parcfs> ・ twitter: [http://twitter.com/parc\\_jp](http://twitter.com/parc_jp)