エリーニ・ユネスコ協会

ユネスコ寺子屋教室

自分でつくる　しめ縄リース

米作りから学ぶ

稲藁、籾、糠の活用とその有効性。

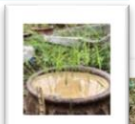
ユネスコ世界無形文化遺産　「和食の意義」

2月17日　祈年祭@伊勢神宮

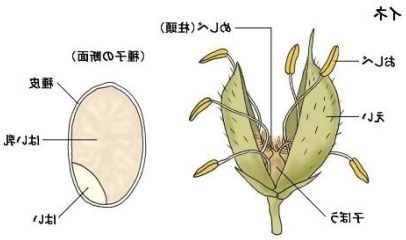
毎年2月17日に伊勢神宮をはじめ、各地の神社や宮中で斎行される「**祈年祭**」は、五穀豊穣を祈る祭で 春には**祈年祭**で豊作を祈り、秋には新嘗祭で収穫に感謝する。地域により3月17日の場合もあるが、新嘗祭は11月23日。

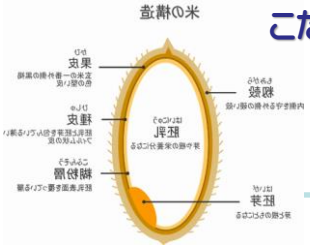
苗づくり@星田神社・星田妙見宮

ユネスコ。・スクール晴明丘小学校 自然観察学習園



田植え@2022/6/7　稲刈り@2022/12/18





ひまりえん

田植え

もち米　6/2.

キヌヒカリ　6/11まで

イセヒカリ　6/12

稲刈り

もち米　10/1

イセヒカリ　10/10

キヌヒカリ　10/11～

ホウネンエビ

もみがら燻炭づくり

11/13～

こだわりの土づくり

ユネスコ世界無形文化遺産・「和食」4つの特徴

respect nature

(1)多様で新鮮な食材とその持ち味の尊重

日本の国土は南北に長く、海、山、里と表情豊かな自然が広がっているため、各地で地域に根差した多様な食材が用いられています。また、素材の味わいを活かす調理技術・調理道具が発達しています。

(2)健康的な食生活を支える栄養バランス

一汁三菜を基本とする日本の食事スタイルは理想的な栄養バランスと言われています。また、「うま味」を上手に使うことによって動物性油脂の少ない食生活を実現しており、日本人の長寿や肥満防止に役立っています。

(3)自然の美しさや季節の移ろいの表現

食事の場で、自然の美しさや四季の移ろいを表現することも特徴のひとつです。季節の花や葉などで料理を飾りつけたり、季節に合った調度品や器を利用したりして、季節感を楽しみます。

(4)正月などの年中行事との密接な関わり

日本の食文化は、年中行事と密接に関わって育まれてきました。自然の恵みである「食」を分け合い、食の時間を共にすることで、家族や地域の絆を深めてきました。

「自然の尊重」という日本人の精神を体現した，食に関する社会的慣習として