

“グリーンアントレプレナー(緑の起業家)”になる為の実践塾、開講。

2012.04

一般社団法人自然食文化研究会

自然の恵みと未来の希望を育む、エコライフ&エコビジネスの専門家を育成。

「ナチュラルフーズマイスター(自然食材職人)」及び
「ナチュラルハンドメイドマイスター(自然素材創作人)」
認定講座、受講生募集。

日本が世界に誇れる自然食文化を研究しその普及を目的に活動する一般社団法人自然食文化研究会(宮城県・大崎市)は、環境にやさしく自然と共生する生活や仕事を志向する人～“グリーンアントレプレナー(緑の起業家)”に向けて日本伝統のエコライフ&エコビジネスに関する実践的ノウハウを伝授する2つの講座を開講します。

「ナチュラルフーズマイスター(自然食材職人)」認定講座は、究極の自然食「山菜・きのこ・木の実」を中心に、希少価値ある自然食材の採取法はもちろん栽培や加工、販売のノウハウを伝授します。

また、「ナチュラルハンドメイドマイスター(自然素材創作人)」認定講座は、自然素材・有機食材に関連した加工食品や雑貨などものづくりで、趣味を越えたエキスパートを育成する講座。特に女性に適した作業内容で副業として取り組みやすい講座です。

共に、同社団法人が計画中的自然食専門通販ネットワークへ参加する権利が得られるとともに、自然食の専門家としてそれぞれの地域で独立した活動を展開できるノウハウが身につきます。

◎募集要項など詳細は、以下のサイトをご覧ください。
山菜・きのこ・自然食文化を豊かにする希(めぐみ)プロジェクト
MEGUMI PROJECT
<http://meister.megumi-project.com/index.html>



**MEGUMI
PROJECT**
from JAPAN



自然食材職人
NATURAL FOODS Meister



自然素材創作人
NATURAL HANDMADE Meister

講師は、当社研究所の理事であり、山菜きのこ「ちいくろ」店主の伊藤幸男さんを中心とする採取名人、栽培名人、加工名人など、その道のプロの方々。座学ではなく実習を中心に実践的ノウハウを伝授します。

伊藤幸男(一般社団法人自然食文化研究会・理事)
プロフィール

大手住宅メーカー退社。後、趣味の山菜きのこ採りで感じた自然の有り難さとこの日本が誇る自然と食の文化を次世代に伝えることに使命を感じビジネス化を模索。独学で山菜きのこ専門通販サイト「ちいくろ」を開設。山菜きのこ食堂「ちいくろ」を開店。※この建物も伊藤さんの手造りです。昨年、自然環境の悪化や実践する人達の高齢化など自然食文化の危機を感じ更なるノウハウ普及推進を図るべく一般社団法人自然食文化研究会を設立。

※追伸

豊かな自然環境によって育まれる山菜やきのこ、木の実など山の恵みの数々。それらを採取・加工・保存し享受することは日本が世界に誇れる食文化と考えます。しかし現在、そのスキル有する人達は高齢者ばかり。更に昨年の原発事故の影響(風評含む)で、ことさら東北地方の山の恵みに関しては数十年の間放置しなければならないのが実状です。山菜やきのこ狩りは「遊び仕事」と呼ばれ趣味とし認識が通常ですが、実は収入源としている人は少なくありません。農業的または水産業的に市場や流通構造が確立されていないこともあり、東電は勿論行政も補償対象と見做してはくれません。

そこで、そのノウハウを全国各地に拡散増幅し、原発事故の影響が少ない地方で日本の自然食を育成&継承してもらうためのプロジェクトを立ち上げました。

実は震災～原発事故以前から計画していたプロジェクトでした。計画を断念するつもりでしたが、環境問題やTPPなど今後日本を取り巻く環境において「日本の自然食」「自然食文化」というのは役に立つのではないかという思いから、今春あらためてプロジェクト始動を決意した次第です。

◎お問い合わせ、ご質問等はこちらのフォームからお願いいたします。

<https://web-story.biz/FormMail/megumi/contact/>

または、以下のメールアドレス宛にお願いします。

webmaster@megumi-project.com