

第2部 逢坂泰精さんライブ

○ 逢坂 泰精（おおさか やすきよ）さん

大阪府出身、東京・新宿区在住。シンガーソングライター。ワンマンライブ、作詞等で活躍中。

1999年デビュー。ラジオ音楽番組の司会等も。2006年、インドへの放浪の旅を経て構想を練ったフルアルバム「もののあはれ」を発表。

2014年、奈良少年刑務所の受刑者の詩から生まれた「空が青いから白をえらんだのです」を発表。

本年1月、新宿に「とても小さな生歌 bar ♪・ヒナタバー」開店。

（オフィシャルウェブサイト）<http://yasukiyo.daa.jp/>



○ 田中あさひさん（ギター）

神奈川県・川崎市出身。ギタリスト。

ギターユニット・田中雄一、バンドユニット・Narrative Sound Orchestra の他、各種ギターサポートで活躍中。

「くも」

今年で おかあさんの七回忌です
 おかあさんは病院で僕にこう言った
 辛いことがあったら空を見て
 そこに私が居るから
 それが最後の言葉
 空が青いから白をえらんだのです（繰り返し）

（参考）寮 美千子 編『空が青いから白をえらんだのです
 —奈良少年刑務所詩集—』

<https://www.shinchosha.co.jp/book/135241/>



逢坂泰精さんの歌「空が青いから白をえらんだのです」によって

社会的な分断の象徴の一つが新移民。
 網の中の少女と遠く場の外の人々との関係は、
 真の世界の生産者と消費者の分断と似ている。

2018年度世界的大使
 八幡名子

シンガーソングライター
 逢坂泰精

異色のコラボ！
 X

2月17日（日） 14:00～17:00
 第一部 14:00～15:30
 顔の見える生産者さんの食材で巻寿司を作ってみよう！
 ・この食材はどこから来たの？フードマイレージの課題
 ・この食材は誰が作ってるの？ 講師：中田哲也

第二部 15:45～16:45
 逢坂泰精ライブ guitar: 田中あさひ
 ・歌を聴いてしまった網の中の少女達の心情を想像しよう。
 ・田中さんから、文、音楽の話をしながら、お話しします。

会費：4,500円（巻寿司1本、ランドリント、飲み付き）
お申し込みは必ず1ヶ月前まで

場所：全国うまいもの交流サロン なみへい
東京都中央区日本橋本町4-2-4 神田 GMビル 1F
 京町筋駅西口・海浜幕張駅より徒歩5分

主催：巻寿司ライブ実行委員会
 お申し込みはQRコードからどうぞ！

又はメール、FBページから facebook@jooe.com まで
<https://www.facebook.com/center15543126826896/>

【本日のスケジュール】

- 開 会 14:00～ 開会（中田哲也）
- 第1部 14:10～15:30 巻寿司大使・八幡名子さんの巻寿司教室
 —顔の見える生産者さんの食材で巻寿司を作ってみよう！—
- 第2部 15:45～16:45 逢坂泰精さんライブ
 （ギター：田中あさひさん）
- ～17:00 懇談、閉会

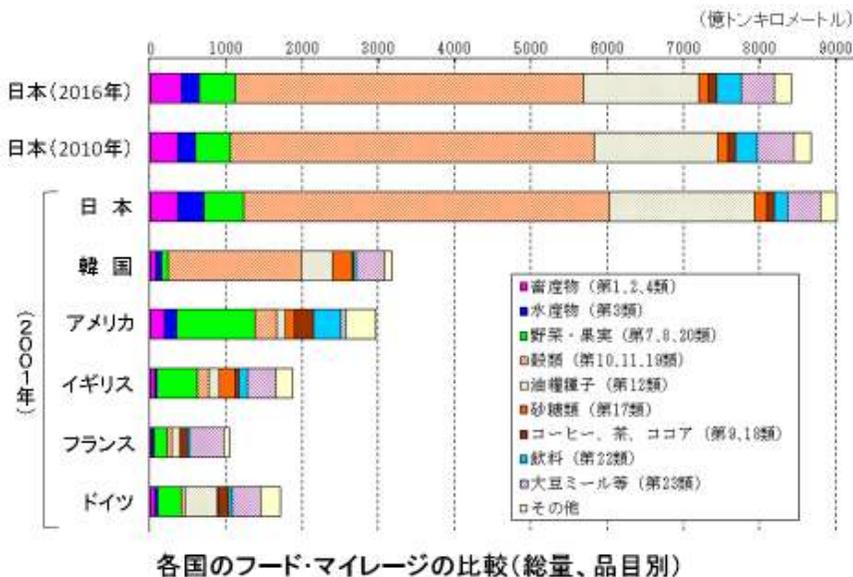
本イベントに寄せる思い

中田 哲也
ウェブサイト「フード・マイルージ資料室」主宰
food-mileage@ne.jp



○ フード・マイルージとは

食料の輸送量に輸送距離を掛け合わせた指標。
これが大きいほど輸送に伴う環境負荷（二酸化炭素排出量等）が大きくなる。



○ 大きなフード・マイルージが示すもの

- ： 食と農の間の距離の拡大（食の面での消費者と生産者との分断）。
→ 様々な深刻な問題点 ① 輸送にかかるエネルギーの増大
② 食料供給力のぜい弱化
③ 食に対する不安感の高まり
④ 膨大な食品ロス 等

注：距離とは、物理的なものだけではなく、心理的な距離感がより重要。

○ 拡大してしまった「食と農の間の距離」を縮めるために

→ 「顔の見える関係」の再構築

第1部 巻寿司大使・八幡名子さんの巻寿司教室

— 顔の見える生産者さんの食材で巻寿司を作ってみよう！ —

○ 八幡 名子（やはた めいこ）さん

大阪府出身、東京・八王子市在住。映像制作・編集者。2018年度巻寿司大使、JSIA認定飾り巻き寿司1級インストラクター。

地元の伝統野菜等の生産者の方たちと交流する中で「食」の大切さや楽しさに改めて気付き、巻寿司教室等を開催。

「その食材はどこから来たのか」「誰がどんな思いで作ったのか」を考えながら料理するのが趣味。

(Instagram)

<https://www.instagram.com/meikoyahata/>



○ 本日の主な食材

| 品名 | 生産者 | 産地 |
|-------------|---------|---------|
| イセヒカリ(米) | 首藤元嘉さん | 愛媛・西条市 |
| 海苔 | 浦山幹弥さん | 熊本・熊本市 |
| ミルキーエッグ(鶏卵) | 菊地将兵さん | 福島・相馬市 |
| 生芋こんにゃく | 石井邦彦さん | 群馬・昭和村 |
| トマト | 中村みずきさん | 長崎・南島原市 |
| 野菜 | FIO | 東京・八王子市 |
| 魚 | 高森優さん | 青森・東津軽郡 |

- * 生産者の方の紹介は別添資料参照。
- * 巻寿司の具材としてだけでなく、第2部の軽食の食材としても使用します。

○ 美味しい巻寿司の作り方

- ① 海苔に寿司飯を広げる。
寿司飯は奥側3cmほどのり代を残して、左右上下に均等に広げる。
- ② 具を寿司飯の中央にのせる。
細かい具は最初に、大きな具は後からのせるのがポイント。
- ③ 巻き込む。
親指で手前の巻き簾を持ち上げ、人差し指中指薬指で具を抑え、生産者さんや産地を想像しながら、愛情を込めて巻き込んで出来上がり。