

ごあいさつ

平素よりやまと・薬膳の活動にご支援、ご高配を賜り誠にありがとうございます。
本日、ここで皆さまと集い、今後のことなど共有できますことをありがたく思います。

2022年もコロナ禍から完全脱却できないまま終わろうとしています、新たな生き方、あるいは新たな時代が垣間見えているように思います。そしてそれは、私たちの選択、こうありたいという意味が大きく作用しているのではないかと感じます。

「やまと・薬膳」ではこの一年、教室を無事続けることができました。
奈良の初瀬、橿原、室生、天理、三重の伊賀、鈴鹿、兵庫の宝塚、京都、東京においては毎月定期で教室開講し、その他、清澄白河、神奈川ビオトピア、大阪の阪急阪神百貨店、東京の高島屋、滋賀の高島「しらひげの森・艸楽園」においてイベントや講習をいたしました。
清澄白川では手前味噌作り、神奈川ビオトピアでは手前味噌作り、摘み草と料理、栗拾いと料理、大阪・東京の百貨店様においては「箱屋常吉」さんとの「kiteate」商品のプロモーションのイベントを実施いたしました。また滋賀の高島「しらひげの森・艸楽園」では3月末に新しいキッチンをお披露目し、春の摘み草料理の会、夏(8月)の1週間に及ぶウィメンズヘルスウィークを開催いたしました。参加者の体調に合わせ食事の提供と体のお手当を連日行い、大変有意義なものとなりました。
12月には株式会社ニールズヤード レメディーズ様の依頼で、初瀬のキッチンで料理講習会の受け入れをいたしました。また奈良の飛鳥村商工会様の企画でオーガニックファームでの収穫体験と料理講習会のイベントもございました。

「源氏物語」における2022年の体をととのえるお食事の会は「スローエイジング・免疫力アップ」をテーマに毎月開催いたしました。

2023年は「歳時料理に学ぶ」をテーマに季節ごとの養生食でもある歳時料理に習いながら、やまと・薬膳のお料理に展開して披露してまいりたいと思います。

旅行関連では、長谷寺参拝者への朝食・昼食の提供も数回行いました。当初予定のうちコロナ禍の影響でキャンセルも一部ありましたが、来年に向けて海外旅行者の受け入れも期待できそうな動きです。

そのほか奈良の延明保育園・花吉野えんめい保育園、2園の給食改革に関わりサポートしていく予定です。新しい動きとして天理市福住の村おこしプロジェクトにも関わることになりました。

時代の要請でしょうか、ここ数年、食への意識の高まりとともに「やまと・薬膳」を学ぼうという熱心な動きも感じられます。そのような中で「やまと・薬膳」のエビデンス作りをしたいと、2年前からやまと・薬膳の上級修了生が大学院へ入学して論文制作に取り組み、この秋完成した論文を手にすることができました。今後も更なる研究を続け、エビデンス作りを続けていくとのことで、スタッフ一同、大いに元気付けられ、誇りを持ってこの活動を続けてまいりたいと思います。

◆やまと・薬膳の主な活動内容

やまと・薬膳の「薬」は「艸(くさ)で薬になり、艸(くさ)を楽しむ」と解釈し、お料理やお手当をはじめ、現代生活の中で自然との触れ合いある暮らし方、環境についての研究、教育の場、および地域交流の場として、社会教育・社会福祉の向上に寄与することを目的として次のような活動を推進してまいります。

- ・教室運営 やまと・薬膳メデイスナルクッキング 初級・中級・上級の各コースほか
- ・やまと・薬膳メデイスナルクッキング インターネット講座 初級・中級の各コースの運営
- ・体をととのえるお食事の会
- ・メデイスナルステイ、お手当体験(ウィメンズヘルスウィーク)
- ・コンサルテーション(個別の食事相談、手当法指導など)
- ・食や環境に関係する各種企画(映画上映会、講演会など)
- ・各地でのイベント、お茶会、オーガニックマーケットなどへの参加
- ・薬膳料理の商品開発、レシピ開発、料理監修など
- ・薬膳のお料理、お弁当の提供 など

◆「やまと・薬膳 ともの会」 2023年 会員募集

「やまと・薬膳 ともの会」では、やまと・薬膳の活動に皆さまのご理解を賜るとともに、活動の推進にあたりご支援をいただきたく、引き続き2023年の会員を募集いたします。
より良い活動のため、皆さまのご指導・ご鞭撻のほど何卒よろしくお願い申し上げます。

ともの会は会費制で会費年間一口一万円にて承りさせていただきます。
会員様へは会員の集い(年1回)での会員交流ならびに、ありがとう水ほか特典の進呈、やまと・薬膳における物販品の割引購入、お食事の会の割引き・優先ご予約、源氏物語の会場使用に関する会員価格の設定等の優待をさせていただきます。
今後ともよろしくようお願い申し上げます。