

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。
今年度は3～4年続いたコロナ禍を過ぎ、まもなく令和6年を迎えようとしています。
一年の締めくくりに皆さまとお餅をいただき来年への期待をふくらませたいと思います。

現代、ここ数年悩まされてきた感染症への不安ばかりでなく、気候変動、食糧危機、経済不安、戦争など国内外における気がかりな社会問題は多岐にわたりますが、私たちが健やかに今日から明日へと希望をもって生きいくためにも、今できることをやり続けていくことが大事であると思います。

やまと薬膳では、今年も前年に引き続き各地の教室、食事会、様々なイベント、ワークショップを開催してきました。来年に向けて、さらにこの活動が拡大、飛躍していくことと想定しております。東京では杉並教室に加え、中目黒の「KIYO NATURE」での発酵食アカデミーの開講を企画しております。また株式会社ニールズヤードレメディーズ(表参道)においてオンラインで新たな講座が始まる予定です。

また、かねてより食の生産者と直接密に繋がって活動できれば、と抱いてきましたが、奈良県葛城市の山麓協議会の方々とご縁をいただき、私たちが必要とする無農薬の玄米、蕎麦、大豆、古代小麦(スペルト小麦)、大根など生産をしていただき入手していくことができる予定となりました。葛城市の山麓地域に生産拠点が広がっていくので、種まき、刈り取り、選別などの作業にも加わっていくこととなりますが、優先的にそれらの良品を得ることができるようになります。また会員の皆さまが利用できる家も葛城に借り、これから整備していく予定です。これまで以上に会員さまを優待できる条件が広がっていくこととしますので、ぜひやまと薬膳 同もの会へお入りいただき、サポートをお願い申し上げます。

今後、季節の生産物の収穫状況などお知らせを発信していく予定です。

6月、12月に「ならオーガニック」というマルシェを東京で2回開催いたしました。大変盛況で奈良の生産者やメーカーの良品を東京において印象づけることができたとと思います。今後は他県とのコラボなども視野に続けていくことで日本のすばらしい物産品への意識を高めていくことにも貢献出来ると考えています。

◆やまと薬膳の主な活動内容

やまと薬膳の「薬」は「艸(くさ)で楽になり、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
- ・ウィメンズヘルスウィーク(夏)の開催
- ・コンサルテーション(個別の食事相談、手当法指導など)
- ・食や環境に関する各種企画(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 同もの会」 2024年 会員募集ならびに会員特典

「やまと薬膳 同もの会」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2024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。

同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、葛城での農業体験、葛城産の生産物の優先販売、物販品の割引購入、ありがとうございます水(500ml)1本進呈、お食事の会の割引き・優先予約、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。
今後ともよろしくお願い申し上げます。

2023年12月吉日
やまと薬膳 代表 オオニシ恭子