



気候変動による食糧危機…「食」を見つめ直そう！！

味噌づくり

味噌づくりの起源は弥生時代からと言われているほど、大昔から重宝され、最近においても、発酵食品が放射能を排出する成分が含まれていることが解明され注目されるほど、昔から現代でも「味噌」が健康食品として受け継がれています。

また、気候危機やコロナパンデミック、ロシアによるウクライナ侵攻により明らかになった、人と社会と地球を壊しながら「食料増産して経済成長」することによって引き起こされた食糧危機の現在において、「味噌づくり」を通して「食」を考え、次世代を切り拓く機会にしていく事を目指し開催します。

開催日 2023年 2月23日(木) 13時00分～
(終了後、新年会を開催します。)

場 所 幸手市「慶作舎」
(JR久喜駅より朝日バス「栗原」下車徒歩10分)

参加費 3000円

※参加申し込みは、1月31日(火)JTSU本部(橘高)までお願いします。

地球温暖化
大量生産・大量消費 水不足・干ばつ
飽食・飢餓



迫りくる2030年に向け、みんなで考え立ち向かおう！！