講師プロフィール

11/21(土)



★ 高橋家屋敷林保存会

旧高橋家屋敷林は、江戸時代 16 世紀中ごろ作られた。
2012 年に「下保谷四丁目特別緑地保全地区」に指定され、2017 年に西東京市の所有となった。「高橋家屋敷林保存会」は、2014 年西東京市と協力し、清掃・除草などを行うボランティア団体として発足した。以来、地球環境を考慮し、生態系を守り、市と連携して貴重な自然を地域の人たちと共に未来へとつなぐために活動している。

12/ 5 (土)



★飯田　晶子さん （立教大学　環境学部　准教授）

東京大学大学院工学系研究科修了、博士。東京大学大学院工学系研究科助教、同特任講師などを経て、現職。専門は、環境デザイン学、都市生態学。
2018 年より西東京市緑化審議会委員を務め、旧高橋家屋敷林の保全活用計画や緑の基本計画の策定に携わる。 主な著書に『都市生態系の歴史と未来』(朝倉書店)、『Sharing ecosystem services: Building more sustainable and resilient society』(Springer Nature Singapore 共著)

12/12(土)



★中村　裕史さん、伴　武彦さん （作左衛門の森を愛する会 ）

西東京市下保谷３丁目にある作左衛門の森で、屋敷林を守り、この地域で育まれてきた豊かな自然と文化を未来につなぐ活動をしています。この森は、国登録有形文化財の主屋等と屋敷林が一体となった貴重な場所です。「作左衛門の森を愛する会（令和２年４月活動開始）」では、森の景観を後世に残すため、まち歩きツアーや音楽会、文化体験イベントなどを通じて啓発活動を行っています。2025 年９月には「地域生物多様性増進法」に基づく「自然共生サイト」に認定されました。

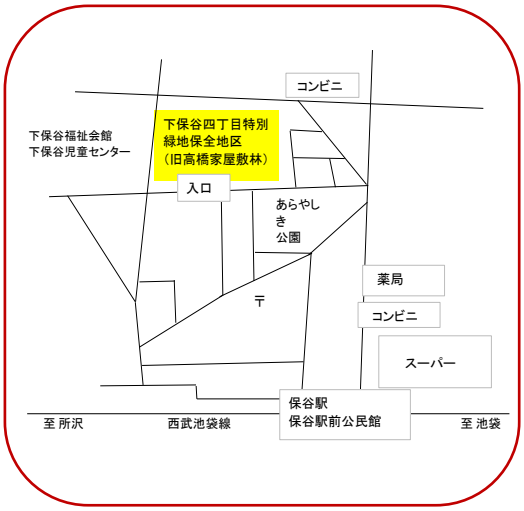
12/19(土)



★行長　万里さん （食品ロス削減 料理研究家）

島根県出雲市生まれ。女子栄養短期大学卒業後、料理教室勤務。フリーとなりテレビ、ラジオ、雑誌等を手掛ける。京都、神奈川、長野、徳島、鹿児島、イタリアに住み、現在東京在住。47都道府県制覇で郷土料理、全国の特産を生かした料理を習得。子どもの食を追求する為保育士免許取得。アイデア料理、節約料理、簡単料理、黒酢料理多数考案。捨てる前に考える、使い切り、使いまわし,食べきり方法、食品ロス講演。日本テレビ「給料日前のピンチを救う 50 円クッキング」本 32 万部、計4冊 65 万部。2026.6 より東麻布でお料理倶楽部開講。料理基礎、おもてなし料理のサロン、インバウンドの料理教室も同時開催。

《旧高橋家屋敷林　略地図》



《作左衛門の森　略地図》

