

ポートランドからの参加者紹介



Megan Denton (メーガン・デントン)

シェフ / Able Farm 主宰。アリゾナ州出身。

ポートランドの farm to table (ファームトゥテーブル：自らの目の届く地元の作り手から仕入れた食材を使い、季節に応じたものを提供する) 先駆的シェフの一人として活躍。シェフとして20年以上の経験を積んだのち、「食」を直接的に自らの手で生み出すファーマー(農家)へ転向。様々なファームで修行をした後、自らのファーム、Able Farm をオープン。2011年よりポートランド市内ソヴィーアイランドに拠点を移す。広大な土地で野菜、家畜、小さな果樹園を女手一つで管理。持続可能、無農薬、オーガニック、放牧様式にこだわりながら、コミュニティに安全でおいしい「食」を提供することを誇りとする。ファーマーとしてファーマーズマーケットへの出店する他に、CSA(Community Supported Agriculture=契約したコミュニティのメンバーに支

えられた農業形態)の唯一のファーマーとして運営にも関わる。また、ポートランド市内近郊のあらゆる食のプロデューサーたちと共にポップアップディナーを開催し、彼女の料理と農業への才能を発揮し、人気を得ている。

彼女の活躍はアメリカ国内に留まらず、2016年には徳島県阿南市や、神奈川県横須賀市の農家と協力し、ポップアップランチを開催。作り手と素材そのものに敬意を払いながら創作し、日本人の発想を超えた彼女のメニューは、参加者の方々から大好評を得ただけでなく、ローカルテレビにも取り上げられた。



Yuri Baxter-Neal (ユリ・バクスターニール)

米国 LIFE sampling 主宰。埼玉県出身。

日本の大学で経営学、米国の大学でレクリエーション学の学位を取得。日米においてキャンプ、イベント、ワークショップの企画運営に携わる。またアウトドアブランドやホームテキスタイルの会社でデザイナーとしての経験も積む。2010年にオレゴン州ポートランドへ移住し、旅人が「暮らすように旅をする」機会を提供する LIFE Sampling (ライフサンプリング) という会社を立ち上げ、旅人とローカルをつなげる活動を行う。またポートランドのローカルの人に味噌づくりや日本食のワークショップを開催。生まれた場所や実際に住む場所に関わらず、みんなが帰りたくなる場所、故郷にいるような居心地の良さを感じる場所や時間を提供しようという「故郷デザイン」のコンセプトを教育、遊び、コミュニティ形成、地域創生など様々な分野で活用しようと、日米においてイベントやワークショップを開催している。もりのべの企画にはアイデアの段階から関わる。「もりのべ」の名付け親。

二児の母であり、自然が大好き。基本的に子供達と一年中外で遊んでいる。