

全国「和食」連絡会議 第6回交流会

『1204 和食セッション』～次代に繋ぐ和食の集い～

開催概要

参加無料

令和2年12月4日（金）13:30～17:00（13:00 受付開始）

- ①会場開催／富士ソフトアキバプラザ（5階アキバホール&レセプションホール）
東京都千代田区神田練堀町3 富士ソフト秋葉原ビル5階（JR「秋葉原駅」徒歩2分）
※感染リスクを考慮しての開催となります。ご協力をお願い申し上げます。
- ②インターネット同時配信（Zoomウェビナー開催）

13:30

開会挨拶・議長宣言

和食文化国民会議 理事 兼 全国「和食」連絡会議 議長／服部幸應
（服部学園理事長、日本食育インストラクター協会理事長）

来賓挨拶 農林水産省 食料産業局 海外市場開拓・食文化課
食文化室長／小宮恵理子氏



13:40

基調講演「今、そしてこれから私たちにできること」

和食文化国民会議 理事 兼 全国「和食」連絡会議 議長／服部幸應

14:20

講演「佐賀県有田町の伝統食材『呉豆腐』を世界へ繋ぐ」

株式会社千十里伊万里ちゃんぼん代表取締役／今村紘實氏

約100年前から佐賀有田で精進料理として守られてきた「呉豆腐」。地域の食文化として根付いた呉豆腐の力・魅力を都心から発信しています。新たな価値創出に向けた私たちの取り組みをご紹介します。



14:50

講演「次世代につなげる家庭での発酵ライフ」

手作り味噌＊和の家庭料理教室「和ごころ食卓」代表／そが真由美氏

「家庭に1樽」を目標に、手作り味噌の伝道師としての活動を始めて20年。毎年リピーターも多く、幅広い年齢で楽しく味噌を仕込んでいます。家庭での発酵食品作りは生活を豊かにし、和の食文化として次世代へ伝わっていきます。今までの食育活動を紹介し、家庭で出来る発酵食をお見せします。



15:20

全国「和食」連絡会議地域特派員報告

北海道 遊佐順和氏（札幌国際大学短期大学部教授、内閣府地域活性化伝道師）
高知県 百田美知氏（薬膳インストラクター、豆腐マイスター）

15:55

ワークセッション（2ブース×約30分）

※講演及びプログラムは諸般の事情により、一部変更となる場合があります。

講演を行った登壇者と参加者がワークセッションにより、双方向の交流を図ります。

※今村紘實氏、そが真由美氏

17:00

閉会挨拶 全国「和食」連絡会議 副議長／山本真砂美

参加申込先

（参加費：無料）

◆申込方法

- ① E-Mail：info@washokujapan.jp
② Fax：03-5817-4916

※裏面の申込書に氏名、連絡先（メールアドレス、FAX番号）参加方法を記入し、上記①②の方法でお申し込み下さい。
※個人情報は当該業務の遂行・運営の為に使用し、厳重に管理致します。

◆お問い合わせ：一般社団法人 和食文化国民会議事務局 Tel：03-5817-4915

※参加方法

- 会場参加は、定員100名に達しましたら受付を終了させていただきます。当日はマスクの着用をお願いします。また、発熱等体調不良の方は入場をご遠慮いただきます。
- インターネット配信参加の場合はメールアドレスが必須です。Zoomウェビナーでの開催となります。開催が近づきましたら、視聴のためのURLをいただいたメールアドレスにご連絡いたします。



伝えよう、和食文化を。