

伝えよう、「和食」文化を。
「和食が育む、日本人の味覚と食文化」シンポジウム in 福井
平成 27 年 10 月 18 日（日）開催イベント
主催：農林水産省
共催：福井県 後援：一般社団法人和食文化国民会議

農林水産省は、平成 25 年 12 月 4 日にユネスコ無形文化遺産登録された、「和食；日本人の伝統的な食文化」を次の世代に日本全国の「和食」文化を維持・継承していくことの大切さについて考えることを目的として、全国 3 箇所にてシンポジウムを開催します。第二回は福井県にて、『地域で育まれる和食』をテーマに、日本各地で積極的な食文化の教育プロジェクトが生まれる中、トッパンナーとして注目される福井の取り組みや、学校給食の重要性や食育について考えます。

◆**“地域で育まれる和食”** ■開始時間／13：30～■参加人数／200名（参加無料先着順）
【会場】福井県産業情報センター（坂井市丸岡町熊堂 3-7-1-16 ソフトパークふくい内）

●トークセッション『**食育発祥の地福井の魅力**』

西川 一誠氏（福井県知事）

服部 幸應氏（服部学園理事長、日本食育インストラクター協会理事長、和食文化国民会議理事）

進士 五十八氏（東京農業大学名誉教授、元学長、福井県里山里海湖研究所所長）

●基調講演：服部 幸應氏『**和食の食育力のすすめ**』

食育基本法が制定された 2005 年から、10 年が経過し食育は広まりつつあります。食育とは、単に健康で良いものを食べることはありません。人の心身を健全に育み、日本の未来をもつくるものだと考えています。食生活の欧米化の一方、世界では和食の良さが再評価されている今、「食育の三本柱」を通して日本の風土にあった食生活、和食の素晴らしさを改めて考えていきたいと思えます。

●事例発表：

藤本 勇二氏（武庫川女子大学専任講師、今後の学校における食育の在り方に関する有識者会議委員）

「**地域で学ぶ、和食授業のすすめ**」

堀川 清治氏（農事組合法人 上江ファーム代表理事）

「**子どもたちが学ぶ福井の農業体験**」

園部 晋吾氏（山ばな平八茶屋 21 代目若主人、日本料理アカデミー地域食育委員長）

「**和食を通して子どもたちに伝えたいこと**」

●パネルディスカッション：テーマ『**地域で育まれる和食**』

・服部 幸應氏・園部 晋吾氏・藤本 勇二氏・堀川 清治氏

味覚の形成期にある子どもたちへの食育の重要性、子どもたちへ和食・郷土食文化を伝える上でのポイント、また福井での取り組みをどのように他の地域に広げ和食を継承していくのかなどを、考えていきます。



西川一誠知事



服部幸應氏



進士五十八氏



藤本勇二氏



堀川清治氏



園部晋吾氏

シンポジウムスケジュール

シンポジウム	
TIME	動き／内容
13:00	●開場、受付
13:30	■農林水産省 主催挨拶 ■トークセッション『食育発祥の地福井の魅力』
13:50	■基調講演
14:20	■事例発表
15:20	休憩
15:35	■パネルディスカッション
16:15	■エンディング

※プログラムは変更となることがあります

●こども“だし”教室 ～和食文化を学ぶ～ 併設イベント

- 開始時間／13：30～
- 参加人数／約 50 名（小学生）

味覚形成期の小学生を対象に、和食文化に親子で触れながら、コミュニケーションの活発化、文化継承を目的とした、“だしを学ぶ”イベントです。

- ① 和食の基本“だし”を学び、だしやみそ汁の試飲によるうま味体験をしていただきます。

「昆布だしについて」協力：株式会社 奥井海生堂

「かつおだしについて」協力：渡彌（わたや）株式会社

「みそについて」協力：株式会社 米五

- ◆参加申込要領 参加は先着順の事前申込制になります。下記サイトよりお申し込みください。

（お申し込み締切 平成 27 年 10 月 14 日（水曜日））

「和食が育む、日本人の味覚と食文化」シンポジウム特設サイト

<http://www.yomiuri-ag.co.jp/symposium2015/>

- ◆その他 第三回を東京都で開催予定です。