

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 東京
平成 27 年 6 月 27 日（土）開催イベント

主催：農林水産省
後援：学校法人帝京平成大学、一般社団法人和食文化国民会議
協賛：株式会社 ABC Cooking Studio

平成 25 年 12 月 4 日に「和食；日本人の伝統的な食文化」がユネスコ無形文化遺産に登録され、今年イタリア・ミラノでは「食」をテーマとしたミラノ万博が開催されています。今や日本食への海外からの関心はますます高まり、「日本食ブーム」ともいえるほどの盛り上がりを見せています。反面、国内では主食であるコメの消費の低迷等、日本人の伝統的な和食文化の継承は家庭や地域において非常に難しくなっている現状があります。

日本食文化の次世代への継承を考え、特に味覚の形成と食文化に対する意識を育む上で非常に重要な時期を迎える幼児・小学生とその親たちなど、次世代を担う人たちに日本食文化を伝えていくイベントを開催致します。

◆ **第 1 回 “世界に拓かれた和食”**

【会場】帝京平成大学 池袋キャンパス（豊島区東池袋 2 - 51 - 4）

■ 開始時間 / 13 : 30 ~ ■ 参加人数 / 200 名（参加無料先着順）

● 基調講演：竹村 真一氏『和食は世界の未来食～ミラノ万博・ジャパンサローネでの取り組みから』
 今や空前の和食ブーム、ミラノ万博・日本館やジャパンサローネにも注目が集まっています。しかし単なる「お国自慢」を超えて、地球の食と農が抱える課題の解決に貢献しうる知恵と技術が日本にはあるということを発信したい。そう考えて、日本館の展示を設計しました。「日本食は未来食」というコンセプトには、そうした日本食のもつ意義を「地球的な視点」で捉え直すとともに、日本食のバトンを落としそうになっている私たち自身が、未来の日本人への贈り物としてバトンを握り直す時であるという意図も込められています。ミラノ博が、世界の人々にとってだけでなく日本人自身の「日本食再発見」の機会ともなることを願っています。

● 事例発表：山下 弘太郎氏(キッコーマン株式会社コーポレートコミュニケーション部 H P ・グループ報グループ長)
 「ミラノ万博での挑戦～食文化の融合をめざして」
 二宮 くみ子氏 「後世につたえていきたいうま味の魅力」
 西居 豊氏 (合同会社 五穀豊穰 代表) 「和食給食応援団 ～学校給食を通じた和食推進の取り組み～」
 東四柳 祥子氏「フランスやスペインの食文化教育～日本の食を未来の世代へ伝えるために」

● パネルディスカッション：テーマ『世界に拓かれた和食』
 ・竹村 真一氏…京都造形芸術大学教授、ミラノ万博・日本館 参加クリエイター。
 ・大西 茂志氏…全国農業協同組合中央会（JA 全中）常務理事。
 ・村田 吉弘氏…株式会社菊乃井代表取締役、日本料理アカデミー理事長。
 ・二宮 くみ子氏…味の素株式会社理事、NPO 法人うま味インフォメーションセンター理事。
 ・民輪 めぐみ氏…「料理王国」編集長、「和食」の保護・継承に向けた検討会委員。
 ・東四柳 祥子氏…梅花女子大学食文化学部講師、「和食」の保護・継承に向けた検討会委員。



竹村 真一氏



大西 茂志氏



村田 吉弘氏



二宮くみ子氏



民輪めぐみ氏



東四柳祥子氏



山下弘太郎氏



西居 豊氏

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 農林水産省食料産業局食品小売サービス課 外食産業室長 ミラノ万博日本政府副代表 山口 靖
13:35	■基調講演 「竹村 真一氏（京都造形芸術大学教授）」 テーマ：『和食は世界の未来食～ミラノ万博・ジャパンサローネでの取り組みから』
14:15	■事例発表 ●山下 弘太郎氏（キッコーマン株式会社コーポレートコミュニケーション部 HP・グループ報グループ長） ●二宮 くみ子氏（味の素株式会社 理事、NPO 法人 うま味インフォメーションセンター理事） ●西居 豊氏（合同会社 五穀豊穰 代表） ●東四柳 祥子氏（梅花女子大学食文化学部講師、「和食」の保護・継承に向けた検討会委員）
15:15	休憩
15:25	■パネルディスカッション
16:25	■エンディング

※プログラムは変更となることがあります。

＝問い合わせ先＝

(株)読売エージェンシー内 『和食が育む、日本人の味覚と食文化』シンポジウム事務局

電話：03-5226-9908 FAX:03-5226-9929

メール：washoku-sympo@yomiuri-ag.co.jp

●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”を学び試飲によるうま味体験
- ② おいしい日本！食のジュニアPR大使：
「ピンク・ベイビーズ」“だし”教室応援（3～5名）

【ピンク・ベイビーズ】

2013年に結成され、ピンク・レディーのナンバーを歌い踊り継ぐボーカルダンスユニット。2014年4月「おいしい日本！食のジュニアPR大使」に任命される。

◆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 6 月 24 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/>

・本イベントは事前申込み制となっており、事前申込みのないお客様は、当日ご入場いただくことができません。観覧ご希望のお客様は、特設サイトより事前の申込みをいただけます様、お願いします。

・シンポジウムは先着 200 名様まで申込みを受付けます。招待状 1 通につき、1 名様のみご観覧いただけます。こどもだし教室は先着 50 名様まで申込みを受付けます。複数人でご参加希望の方は、お一人ずつ事前申込をしていただけますようお願いいたします。

・本イベントは、基調講演・パネルディスカッションと一連のプログラムになっており、一部プログラムのみのご参加はご遠慮下さい。

・万一、お申込みを登録完了後も招待状が届かない場合は、

シンポジウム事務局 03-5226-9908（平日 10 時～17 時） までご連絡ください。

◆その他

第二回を福井県、第三回を東京都で開催予定です。

各シンポジウムの詳細情報および申込方法については、今後、特設サイトでご確認ください。