

第 1 回 技・知恵部会議事録

開催日時：平成 29 年 6 月 19 日 10：40～11：00

場所：視察研修ツアー車中にて開催（静岡）

出席者：部会員 12 名

司会進行：田島 寛

1. 技・知恵部会部会長挨拶（村田部会長）

冒頭、村田部会長よりご挨拶を頂く。

2. 平成 28 年度事業報告（田島 寛 事務局）

事務局より、平成 28 年度の実業報告を実施（実施内容のポイントは以下の通り）。

○だしで味わう和食の日についての報告。

参加の都道府県は、40 県となり昨年度より増加。

参加の小学校、中学校及び、保育所は、3069 校となり一昨年より 1000 校増加した。

しかし、目標の 5000 校に対しては、未達となる。

80 万人の子供が参加し、内 70 万人の子供たちに教材を配布した。

参加校からのアンケート集計の結果から「参加して良かった」等が 96% となり、多くの参加校が満足したことが伺えた。

○視察研修ツアーの開催（愛知県）

会員間の和食の保護継承に対する意識の統一が図れた。開催地である愛知県の会員の方々が協力的に対応して下さり、会員同士の絆が強くなった。また、地方の会員の方々が和食会議のイベントに携わることができる事例ともなった。

○農林水産省の庁舎において「こども霞ヶ関見学デー」に参加。ユネスコの登録証の展示、だし材料の展示を行い、子どもたちと触れ合いながら食育を推進。

○「京都市における食育教育」について日本料理アカデミーの園部様より講義を受け食育に対する意識の向上を図った。

○「食を文化に！検討会」へ参加し、2020 年に向けて和食を世界に向けてアピールするチャンスと捉え、文芸学術振興基本法の条文の改正を検討。

3. 平成 29 年度事業計画

事務局より、平成 29 年度の実業計画について発表。

○視察研修ツアー開催

会員企業・団体を中心に、伝統技術を有する企業の製造現場、伝統食材の生産現場、郷土料理の伝承の現場等を視察、体験する（6 月は普及・啓発部会と共催、2 月は下記の交流会を兼ねる）。

○講演会・研修会・交流会の開催（8 月、12 月、2 月に実施予定）。

プロの料理人や料理研究者による試食を含む講演会を開催する。

特に地域にフォーカスして優れた食材を発掘、地域の人々と交流し、情報発信することにより、その活性化につなげる。

地域に特徴的にみられる伝統工芸、伝統技術に目を向け、同様に情報発信及び、活性化につなげる。

以上