



和食会議は「1204和食セッション」を実施しました！

一般社団法人 和食文化国民会議 (0003) は、

和食を **知る** **食べる** ための活動を実施しました！

活動内容

「和食」がユネスコ登録された12月4日に毎年開催している「1204和食セッション」を10回目となる今年も開催しました。講演は**新潟大学の岸様、新留小学校設立準備財団の古川様**におこなっていただき、その後のワークショップでは、**琵琶湖の湖魚**を使った**鮎ずし**をはじめとする**伝統食の試食**や「**伝統的酒造り**」として注目を集める**各地の日本酒の試飲**をおこないました。

当日は80名近い方に会場でご参加いただき、「和食」について熱心に語り合っていました。

お問い合わせ先：(03-5817-4915 /info@washokujapan.jp)

全国「和食」連絡会議 第10回交流会 『1204 和食セッション』～次代に繋ぐ和食の集い～ 「伝統的酒造り」ユネスコ無形文化遺産登録記念 プログラム	
開催概要	2025年12月4日(木) 1530-1830 (1530 受付開始) 会場：新大塚駅 4F NEXT-1 および NEXT-3 東京都千代田区新大塚4-14-1
13:30	開会挨拶 一般社団法人和食文化国民会議 全国「和食」連絡会議 議長 辻 芳樹 来賓挨拶 農林水産省 大臣官房庶務室 食品政策部 外食・食文化課 食文化課長 佐々木 直人氏
13:45	講演「日本酒の歴史と食文化の未来-伝統と革新のグローバル展開」 新潟大学 日本酒学センター センター長 岸 保行 氏 1978年東京生まれ。新潟大学大学院修士課程修了。新潟大学助教授。東京大学 特別教授を経て、2012年新潟大学准教授。2025年4月より教授。7月から日本酒学 センター長。専門は酒造技術論、酒造業の海外展開、伝統と革新の日本酒学 「Sakeology」を提唱し、その学際的体系化と国際展開に取り組む。
14:45	講演「AIの時代に、食が教えてくれること」 一般社団法人新留小学校設立準備財団 共同代表 古川 雅彦 氏 2000年から2019年まで日本酒教師として東京、中国、日本の大学、高等、民間学校 などでカリキュラムマネジメント、教科書執筆をおこなう。 2017年「ひより研究」、2018年に「そのまの研究」を刊行。2019年にシステ マティック研究の雑誌「日本山梨学会」(ひよりとまのし)を創刊。現在は 東京農業大学にて助産の専攻を開設中。
15:45	伝承技術者長 有限会社ヤマサ水産 西原 秀 氏 (村田副会長よりご紹介、表形氏挨拶) 食文化の継承だけでなく、食の食文化を育ててきた滋養の源。 食文化の継承は、食文化の源である「ビマス」「エゴイ」の両方 に注力する。食文化の継承は、食文化の源である「ビマス」「エゴイ」の両方 に注力する。食文化の継承は、食文化の源である「ビマス」「エゴイ」の両方 に注力する。
16:00	ワークショップ 「厳選日本酒試飲」 試飲 「大花の杜」試飲 「酒造の物語、鮎ずし等」試食 「活動紹介パネル展示」 日本酒産地協会 中会 新潟大学 日本酒学センター ヤマサ水産 新留小学校設立準備財団 ※ワークショップの会場レイアウトは変更をさせていただきます。



ワークショップの様子