



令和6年度

「野菜の日」Webシンポジウム

～「冷凍野菜」を生活に上手に取り入れるために～

2024年 **8月21日** (水)

14:00-16:15

8月31日は、野菜「8(ヤ)3(サ)1(イ)」の日です。

野菜は豊富な栄養素が含まれ、ビタミン、ミネラル、食物繊維等の重要な供給源ですが、1人1日当たりの野菜摂取量の平均値は280g程度となっており、目標値の350gに届いていません。

国内の野菜全体の需要量が長期的に減少している中で、近年、増加を示しているのが「冷凍野菜」です。共働きや単身世帯が増加したことで食の簡便志向が進み、冷凍野菜の保存性や調理の利便性、品質の良さが評価され、需要が増加しています。

本年の野菜の日に向け、野菜の消費拡大の機運醸成を図るため、最新の冷凍技術など冷凍野菜に係る基調講演を行うとともに、生産現場、冷凍食品業界の現状や取組、日ごろの食生活での上手な活用方法等を紹介するWebシンポジウムを開催します。

皆様のご参加をお待ちしております。

プログラム

▼ 基調講演

(敬称略)

「冷凍野菜のサイエンス」

渡辺 学 (国立大学法人東京海洋大学 教授)

▼ ミニ講演

(講演順)

「冷凍野菜原料の安定供給のための取り組み」

伊豆元 文博 (㈱ジェイエフエフみやざき 業務部 原料課 課長)

「べんりとおいしいのその先へ」

三浦 佳子 ((一社)日本冷凍食品協会 広報部長)

「フードロスを防ごう!簡単ホームフリージング」

緒方 湊 (神奈川県立湘南高校2年・最年少野菜ソムリエプロ)

「元南極シェフおすすめの冷凍野菜活用術」

渡貫 淳子 (元南極シェフ・フーディフード(株) 厨房責任者)

▼ 情報提供

▼ 質疑応答・意見交換

講演者プロフィール



▶ 渡辺 学 (国立大学法人東京海洋大学 教授)

1999年(旧)東京水産大学に奉職。専門分野は食品工学、熱流体工学。食品の冷凍保存を「人に美味しく地球に優しい」技術とするため、食品、機械、エネルギー、環境など、多面的なアプローチで研究に取り組む。(公社)日本冷凍空調学会食品技術委員長、IIR(国際冷凍協会)食品科学技術委員など、国内外の多くの学協会にて委員を務める。



▶ 伊豆元 文博 (㈱ジェイエフエフみやざき 業務部 原料課 課長)

宮崎大学を卒業後、2006年に宮崎県経済農業協同組合連合会に入会。野菜・果物の販売部門に配属され、福岡営業所での5年間の勤務後、協同会社の管理部門、業務加工用露地野菜の生産振興・販売部門を経て、2023年に協同会社であるジェイエフエフみやざきへ出向。工場で使用する加工原料(年間4,000t弱)の調達を担当している。



▶ 三浦 佳子 ((一社)日本冷凍食品協会 広報部長)

(財)日本視聴覚教材センター企画室長、(財)日本消費者協会広報部長を歴任。平成22年より現職。総務省や経済産業省等で外部委員も務める。全国各地で冷凍食品の基礎知識や活用方法など、冷食愛にあふれる講演活動等を広く行っている。また、消費生活コンサルタントとして、講演、研修講師、ラジオ解説を務める。



▶ 緒方 湊 (神奈川県立湘南高校2年・最年少野菜ソムリエプロ)

8歳で「野菜ソムリエ」、10歳で「野菜ソムリエプロ」に合格し、当時の最年少記録を大幅に更新。野菜・果物に留まらず、12歳で日本さかな検定(とと検定)1級にも合格。公的機関、民間企業の大使、アンバサダーを多く務め、数多くのテレビ番組に出演していることでもおなじみ。著書に『野菜がおいしくなるクイズ』がある。



▶ 渡貫 淳子 (元南極シェフ・フーディフード(株) 厨房責任者)

調理師。総合地球環境学研究所SusNプロジェクト共同研究員。調理の専門学校を卒業後、同校の日本料理技術職員として勤務。母親としては初の調理隊員として第57次南極地域観測隊に参加し、1年以上に渡って越冬隊の食事を執り行った。著書に『南極ではたらく かあちゃん、調理隊員になる』『南極の食卓』などがある。



お申し込みはこちら

参加
無料

事前登録制
先着順

▶開催方法: ZoomによるWeb開催となります。

▶参加登録方法: 2次元バーコードから事前に参加登録をお願いいたします。

▶申込締切: 8月15日(木) 17時 <https://forms.office.com/r/sjhyut6jqT>

※1 アクセス数に限りがあることから、お申込み多数の場合は申込締切前であっても参加申込みを締め切らせていただきます。

2 お申込みによって得られた個人情報は、厳重に管理し、本シンポジウムの運営のみに使用させていただきます。