



第13回食育推進全国大会

「明治150年」特別企画シンポジウム

私達の食卓に生きる 明治150年史



「今日(けふ)は何にしよう子(ね)」
カレーを日本に伝えた福翁の知恵もお借りして



平成30年
6月24日(日)
12時30分~16時
(途中休憩あり)

**J:COMホルトホール
3階大会議室**

**定員300名
入場無料**

住所：大分県大分市金池南1丁目5-1



基調講演会 石毛直道先生

日本人の食文化 ~明治150年史~

1997年~2003年国立民族学博物館館長。世界諸地域の食事文化とその比較研究を行い、全世界人類史的な視野で食の文明論を展開。
著書:「食卓の文化誌」、「食いしん坊の民族学」、「食事の文明論」、「日本の食文化史」、「石毛直道自選著作集(全12巻)」等。

お申込み 参加をご希望の方は、氏名、連絡先電話番号を記入の上、FAX、メール、ハガキからお申し込みください。
※定員になり次第締め切らせていただきます。
※申込締切:平成30年6月15日まで

送り先 FAX 092-751-8095
メール kotaro.komachi@bbdojw.co.jp
郵送先 〒810-0001
福岡県福岡市中央区天神4-1-32-7F
第13回食育推進全国大会事務局(㈱BBDO J WEST内)

主催 農林水産省



切り取り線

切り取り線

お申込み用紙	氏名(代表者)	申込人数
	連絡先(お電話番号)	人

切り取り線

創作諭吉のカレー
試食サービス



協力

シンポジウム終了後、ホルトホール前に配布予定!

具は何が入っている? 明治時代のカレー...
味付けはどうしたの?
福沢諭吉の「時事新報」を参考に
県内料理人と国際調理クラブ・カレッジで考案。
※2018年6月24日のみ有効
大久保智尚シェフ(TOMO Clover)

J:ACグループ大分・大分県椎茸農業協同組合・株式会社ohana本舗・
有限会社清川ふるさと物産館 夢市場・株式会社まるひて

いた個人情報は、本シンポジウムのためのみ使用いたします。それ以外の目的には、一切使用いたしません。



スケジュール



■プロローグ 12時30分~13時

- ①諭吉レシピに学ぶプロジェクト 東九州短期大学
- ②きこり飯体験プロジェクト 昭和学園高等学校

■基調講演会&パネルディスカッション 13時00分~15時10分(途中休憩あり)

- ①石毛直道先生の基調講演 日本人の食文化~明治150年史~(仮題)
- ②パネルディスカッション 私たちの食卓に生きる明治150年史

■エピローグ 15時15分~16時

- ①県大会最優秀プロジェクト 大分県学校農業クラブ連盟
- ②ベジタブル!DEパンダブル! 大分県高等学校教育研究会家庭部会
- ③高校生と高齢者 大分県高等学校教育研究会家庭部会
- ④食育の取組 FES [学生食育推進サポーター (APU・別府大学)]



パネルディスカッション登壇予定者



服部 幸應 (はつとり・ゆきお)

東京都生まれ
(学)服部学園、服部栄養専門学校 理事長・校長 / 医学博士、和食親善大使。
(公社)全国調理師養成施設協会会長、(一社)全国栄養士養成施設協会常任理事、農林水産省「食育推進会議」委員・「食育推進評価専門

委員会」座長、他。

昭和大学(医学部)客員教授、広島大学(医学部)客員教授 他。
著書;新版「食育の本」、「英訳付きコッポンの名前図鑑 和食・年中行事」等。

もちろん
石毛先生も
登壇されるゾ!

「今日(けふ)は
若手もかたろう」



金丸 佐佑子 (かなまる・さゆこ)

兵庫県生まれ
永きにわたり、大分県宇佐市の拠点施設「生活工房とがらし」を中心に大分県内にある地域に根付いた料理について研究する中で、伝承食を見直す活動を行っている。

金丸佐佑子オフィシャルサイトや講演などを通じて「おいしさ以上のもの」「おいしいものある風景」「日常茶飯」をキーワードに地域の食を啓発し、草の根的に大分の食文化や食に関する思いを伝えるために活動中。



佐 昶暄 (さ・いんけん)

中国青海省(せいがいしよ)生まれ(21歳)
立命館太平洋大学国際経営学部3年生、調理師、大分県別府市在中

平成28年度大分県しいたけ料理コンクールで、大分県国東産椎茸を使用した生クリームベースのスープが最優秀賞及びLAWSON賞を受賞。平成29年8月クラウドファンディングを活用し、38万円資金調達、山の上のしいたけスープの商品化に成功。

地域とAPU学生を繋げる目的で、ことばハウス株式会社を設立し、交流の場として「ことばハウスカフェ」を開店。料理長兼経営メンバーとして活躍中。



浅利 良得 (あざり・りょうとく)

大分県生まれ(33歳)

日本の食文化を支える麵師。創業1689年の(有)糺屋本店10代目。2007年立命館アジア太平洋大学アジア太平洋学部卒。2008年別府大学食物栄養科学部食物バイオ学科(現発酵食品学科)に編入。糺屋本店を手伝いながら発酵研究室にて塩糺を用いた食品加工の研究を行う。卒業後、糺屋本店に就職。製麵管理など日々奮闘しながら、母校において味噌造りなどの公開講座活動中。



【コネクター】

田中 竜 (たなか・りゅう)

大分県生まれ
大分合同新聞社マーケティング統括局イベント事業プロデューサー。
1991年、大分合同新聞社入社。政治経済部長、別府支社長、コミュニケーション開発局長

などを歴任。2018年4月より現職。
経済部時代から食に関する取材に積極的に取り組み、2004年より県内各地の郷土料理、伝承料理を紹介する夕刊企画「食・味・人 おおいた逸品」の連載に携わる。

