

みらいステージ

多目的ホール

食育国際会議 in TOKUSHIMA ～未来へつなぐ食育～

6月7日(土) 13:00～14:30



「食育基本法制定20周年新機軸コンテンツ」として、徳島・日本から始まる未来の食育について考えるセッション。

地域に根ざした世界の食育先進事例を学び、これまでの日本の食育を押さえつつ、未来へつなぐ食育について、英語、イタリア語、韓国語の同時通訳にて実施された。前日、徳島で行われた「国際消費者シンポジウムin徳島」の参加者も出席。

食育推進評価専門委員会 座長 /
女子栄養大学 副学長
武見 ゆかり 氏



ボキューズ・ドール・イタリア・アカデミー
ディレクターシェフ
ルチアーノ トーナ 氏



食育と食文化専門家 / 味覚哲学者 /
韓国エコガストロノミースクール著者
キム ヒョンソク 氏



法政大学人間環境学部 教授
湯澤 規子 氏



マテリアルサイエンス博士 / 発酵専門家
ジョニー ドレイン 氏



地域に根ざした食育の場
国際連盟ファウンダー&JIEN共同代表 /
食育推進全国大会アドバイザー
齋藤 由佳子 氏



テーマ「これまでの日本の食育による成果と今後の課題」

【武見】食育基本法から20年。今後の課題は「健康」と「持続可能な食」を支える食育、この2つを統合したアプローチ。関連施策との連携を強化し、食育をさらに発展させていくことが重要。

パネルセッション1「日本の食育のこれまでとこれから」

【湯澤】地域の良さ、豊かさを引き出すことが食育に繋がることから、その土地に「住んでいる人々」や「食」の物語を通じて、食べることをもう一段階楽しんでいただきたい。

【武見】これまで同様、個人の健康の視点は食育の基本として不可欠であり、地域の繋がりを深める活動と上手に繋げていくことが今後の課題。

【齋藤】食育の更なる推進においては、地球環境と人間の健康の両方を守るための取組を国際的な視点で深めていく必要がある。

パネルセッション2「世界の食育と地球のこれから」

【ルチアーノ】こどもたちは、伝統を維持できる未来の活動家。地域が培ってきたフレッシュな食材に価値があり季節に合わせて体が必要とするものを食べることが重要。その価値を変えず伝えていくことが、未来を守ることに繋がる。

【ジョニー】発酵は古代から存在し、グローバル。単に食品を保存するための技術ではなく、ゼロウェイストの原動力。レストランでの廃棄物も発酵で素晴らしい旨みに富んだソースや醤油に生まれ変わるなど、発酵は想像力を豊かにするとともに食育においても重要。

【キム】消費者は生産者を支える「共同生産者」。食卓での選択が地球の未来に繋がることから、食品に関する知識、食品を選択して調理する知識などより良い食生活を送るための能力、スキル、行動、いわゆるフードリテラシーを高め、責任ある人間とすることが重要。



まとめ

【武見】3人のお話を伺い、私たちにとって本当に豊かな食とは何かを、改めて考えさせられた。

効率や便利さが進化した今だからこそ、地域が大切にしてきたものや、発酵という古くからの知恵にもう一度立ち返るべき。そして、これらを現代社会に合わせてどうイノベーションしていくか。食を通して、社会、地域、そして地球のことをもう一度立ち止まって考えてみる。それが、これからの日本の食育には必要だと感じた。

みらいステージ

多目的ホール

徳島の魚の魅力を届ける さかなクン トークショー

6月7日(土) 15:00~15:55



さかなクンが登場し、徳島の魚の魅力を中心に、魚の生態や食文化を学ぶトークショーが開催された。

講演では、梅雨の時期にイワシやハモが美味しくなる理由や、天敵から身を守るための背や腹の色の秘密などを科学的かつ分かりやすく解説。また、徳島で食べられているぼうぜ(イボダイ)や、美味しいけれど全国的にあまり知られていないアイゴなどを紹介し、豊かな地域の食文化に光を当てた。さらに、日本には約4500種類の魚が生息しているが、普段食べている魚は20から30種類であり、北海道から沖縄県まで全国集めても約100種類であることから「工夫して食べれば美味しい魚」についての知識を深めてほしいと話された。

東京海洋大学 名誉博士・客員教授 /
農林水産省 お魚大使 /
全国漁業協同組合連合会 魚食普及推進委員
さかなクン



そのほか、リクエストに応じたお絵かきコーナーでは、ジンベエザメやマグロなどを即興で描きながらその生態を説明するとともに、質問コーナーでは、アオリイカの適水温(18℃から25℃)や鳴門鯛の特徴など専門的な問いにも丁寧に答え、会場を大いに盛り上げた。

全体を通して、こどもから大人まで、魚の面白さや命をいただくことへの感謝等を考える貴重な機会となった。

万博、宇宙博PR

6月7日(土) 16:00~16:30

現在開催中の「万博」と、来月徳島県で開催される「宇宙博」のPR映像を、ステージ頭上の大型ビジョンで上映。

「万博」は、「大阪・関西万博」の関西パビリオン内に展示している「徳島県ゾーン」のPR映像を上映。「水とおどる」をテーマにデザインされた「伝統工芸」の展示やプロジェクションマッピングによる映像体験を紹介し、来場者に美しい自然、歴史を持つ「阿波の国、徳島の魅力」を伝えるなど、徳島への「人の流れ」の創出に向けた取組を報告。

「宇宙博」は、国際学会「宇宙技術および科学の国際シンポジウム(ISTS)」のPR映像。世界30カ国から300名以上、国内含め1,000名を超える宇宙分野の研究者や技術者が一堂に会し、研究発表及び討論を行うことを紹介。



みらいステージ

多目的ホール

人気キャラクター ショー



6月8日(日) ①10:10～10:40 ②15:30～16:00

ファミリー層を中心に非常に人気の高い食にちなんだキャラクターが、「食育」をテーマに楽しく学べるキャラクターショーを実施。

ステージ前席から2階席までを埋め尽くしたこども連れファミリーに、食べ物の大切さを改めて感じていただいた。



シート席にて こども優先としたステージ前席

世界農業遺産×伝統食×アスリート 世界農業遺産を未来につなぐフードテック

6月8日(日) 11:30～12:30



徳島大学総合科学部
社会創生学科
准教授
内藤 直樹 氏



元FAO世界農業遺産
事務局
遠藤 芳英 氏



株式会社ふじや
代表取締役社長
鍛谷 徹 氏



ラグビー
ワールドカップ2011
日本代表
北川 俊澄 氏



祖谷雑穀生産組合
組合長
杉平 美和 氏



つるぎ雑穀
生産販売組合
会長
磯貝 一幸 氏



徳島が誇る世界農業遺産を未来につなぐには、生産された農作物を多くの方々とシェアすることが重要。徳島の食品企業は、にし阿波で生産された「たかきび」を使ったアスリートフードを開発。フードテックが世界農業遺産の保全を促進する可能性について考えるシンポジウムとなった。

徳島の世界農業遺産をテーマに徳島大学の内藤准教授は、伝統技術と科学技術の融合の可能性をキーワードにフードテックと伝統は対立するものではなく、人類が育んできた農と食の知恵を、最新の技術によって未来の食卓へつないでいく、むしろ補完関係にあると述べ、伝統農法と最新技術の融合による遺産保全の可能性を提示した。

元国連食糧農業機関(FAO)の遠藤氏は、世界農業遺産の国際的意義を解説するとともに、存続させるための新規の食品開発、農村観光の促進等は世界農業遺産の大きな振興策として位置づけられていること、生物多様性、景観、伝統地を教育することは食育の有効な構成要素になり得ることについて報告。

(株)ふじや鍛谷代表取締役社長からは、世界農業遺産の地域で400年以上続く傾斜地農法で栽培された雑穀「タカキビ」を使い、代替肉ではなく、肉を超える商品開発「肉超」ブランドとしてプラントベースの餃子やハンバーグを開発した事例が報告された。



元ラグビー日本代表の北川氏は、アスリートのリカバリー食としてその栄養価と食味を高く評価。

生産農家とし、祖谷雑穀生産組合・杉平組合長は、後継者不足という課題に直面しながらも、伝統農法を継承し後継者の育成や地域の活性化に取り組むとともに、国際的な食の祭典でもその価値を発信している現状を語った。また、つるぎ雑穀生産販売組合・磯貝会長は、農業遺産の登録に尽力した父親の影響で学べば学ぶほどその価値に気づかされ、継承を決意し、農家の高齢化が進むなか50代である自身が若い世代に普及していきたいと継承への思いを語った。

多様な専門家が集い、食をハブとして伝統と技術を繋ぎ、未来へ継承していく具体的な方策が議論された。

日本を代表する料理人が伝える 食の魅力と未来へつなぐ食

6月8日(日) 14:00~15:00



徳島そして日本の未来を担う世代はもとより、生産者を含む全世代の皆さまが、日々の「食」、「食材」について考え、その「魅力」を感じ、「夢」を持っていただく機会を創出するトークセッション。

日本のフランス料理界を牽引してきた巨匠
**オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ
三國 清三 氏**



18年連続、ミシュラン東京三つ星獲得
日本料理かんだ 神田 裕行 氏



2023年、世界の「洋菓子のW杯」優勝
PRISM LAB 柴田 勇作 氏
(プリズム ラボ)



食の未来をテーマに、18年連続ミシュラン東京三つ星獲得の日本料理かんだ・神田裕行氏、日本のフランス料理界を牽引してこられた巨匠・オテル・ドゥ・ミクニオーナーシェフ・三國清三氏、2023年世界の「洋菓子のW杯」(「クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー」)優勝の柴田勇作氏という、分野の異なる3人のトップシェフによるトークショーが開催され、それぞれの経験と哲学に基づいた食の継承と革新について語り合った。

日本料理かんだ・神田裕行氏

徳島出身の神田氏は、山、川、紀伊水道と瀬戸内海が出会う鳴門海峡など故郷の豊かな自然環境から野菜も魚も種類が豊富で美味しい県である「徳島の魅力」や、全国各地で豊かな自然環境を原点に料理人が農業や漁業の現場を学ぶ重要性、さらには、食材の本質を見極める「引き算の美学」など日本料理哲学を語った。加えて、日本料理を未来へ繋ぐため、「形状劣化」が激しい日本料理の課題を技術で克服し、ニューヨークやパリ等で、日本のオシャレなデリカテッセン(調理済みの惣菜を扱う店)を手掛けたいなどの海外展開に向けた自身の構想も披露された。

オテル・ドゥ・ミクニオーナーシェフ・三國清三氏

三國氏は2000年から全国で展開している食育活動「KIDSシェフ」を通じて、小学校5年生か6年生を対象に、次世代に料理の楽しさと味覚(甘味、酸味、塩味、苦味、旨味)教育の重要性を伝えていと述べた。また、料理人の社会的地位向上を目指す運動の成果として、近い将来、人間国宝が誕生する見通しも示された。さらに、今年の9月からカウンター8席の料理店を開業し、食材の仕入れ、調理等全てを一人で担う予定であることを報告。

2023年世界の「洋菓子のW杯」優勝、PRISM LAB柴田勇作氏

若き世界王者で、東京で生まれ育った柴田氏は、日本代表に選出された後に徳島に移住し、3年目。世界一を獲得した全ての構成に木頭柚子を使った柚子尽くしのアイテムの紹介はもとより、万代埠頭の自身の店舗では、自然があふれる徳島で農家さんの知恵を頂きながら研究創作するオープンキッチンをラボ(研究室)と名付け、地域資源を活かした新たな挑戦を始めていることを報告した。



それぞれの視点から、「食の魅力と未来へつなぐ食」をテーマに熱いメッセージが繰り広げられ、最後に、徳島出身の神田氏から未来の料理人に対し、食材やお客様のことを理解するためには、調理技術だけでなく、多角的な視野と感性を磨くことが不可欠であるとのメッセージを送るとともに、「徳島はおいしい県」、徳島の食は高いクオリティを持っているので、ぜひ盛り上げてほしいとの願いを込めて本シンポジウムを締めくくった。そして、食を通じて文化を継承し、革新していくパイオニアたちの情熱が会場を包み込んだ。

みらいステージ

多目的ホール

引継式

6月8日(日) 15:05～15:20

主催者挨拶(概要)

農林水産省 大臣官房審議官(兼消費・安全局) 坂田 進

この2日間、本当にたくさんの方々にお越しいただき、誠にありがとうございました。このように素晴らしい大会を開催できましたこと、徳島県をはじめ関係者の皆様に熱くお礼を申し上げます。

我が国の食料をめぐる状況は刻々と変化し、食料安全保障上のリスクも増大しております。こうした中で、食育の活動においても、生産から消費までの過程やその課題への国民の理解を深め、消費者の行動変容につなげていくことが大切です。

今大会は、そうした理解の増進を促す意義のある催しでした。皆様には、ここで体験したことを家庭や地元で共有し、食育の活動をさらに広げていただければ幸いに存じます。来年は栃木県の皆様と協力して準備を進めてまいります。



徳島県農林水産部長 里 圭一郎

昨日から2日間、第20回食育推進全国大会に、県内外から実に多くの皆様にご来場いただき、誠にありがとうございます。徳島県を代表し、心より御礼を申し上げます。

本大会では「食の力は無限大」をテーマに、食の多様性や新技術、健康や食文化などをご紹介します。皆様方と共に学び考える貴重な機会になったところでございます。

県としましては、今後ともオール徳島で未来へつなぐ食育をしっかりと推進してまいります。

そして本日、今回の開催地である栃木県様へバトンをお渡しできることを心から嬉しく思っております。大会を機に食育の輪がさらに広がることをご期待申し上げます。2日間ありがとうございました。



次期開催地挨拶(概要)

栃木県農政部長 廣川 貴之 氏

まずは、第20回徳島大会がこのような素晴らしい大会となりましたことを心よりお祝い申し上げます。

さて、来年度はいよいよ本県、栃木県が開催県でございます。56年連続日本一のイチゴをはじめ、お米の「とちぎの星」、大玉でジューシーな梨の「にっこり」、ブランド牛の「とちぎ和牛」など、栃木が誇る食文化や魅力を全国の皆さまに発信してまいりたいと考えております。宇都宮餃子や佐野ラーメンといったご当地グルメも見逃せません。

第21回大会のテーマは「とちぎからつながる 恵みの輪～作って 食べて 学んで 食育で未来を拓こう～」です。共に学び、楽しみながら、食育の輪をぜひとも広げてまいりましょう。来年は栃木県でお待ちしております。

