

つなぐステージ

2F テレコムメディアホール

地産地消拡大コンテンツ 生きた食材、給食をたどる旅

6月7日(土) 10:20~11:20



三好市立東祖谷小学校

徳島県三好市立東祖谷小学校の児童が、「給食がおいしいのはなぜ?」という疑問からリポー隊を結成。給食調理場や、伝統製法の岩豆腐、猟師が供給するジビエなど地元生産者取材し動画にまとめた。

おいしさの理由は、地域の人々がこどもたちを想い愛情と手間をかけているからだと結論づけ、児童たちは、生産者の苦労を知り改めて食への感謝を深め“作る人の顔が見える”地産地消の価値を学んだ。



三好市立東祖谷小学校

神山まると高専

神山まると高専とNPO法人フードハブプロジェクトが連携し、「地産地食日本一」を目指す給食の取組が紹介された。

町内産食材を約50%使用し、有機農産物も積極的に採用。「地産地食100%週間」など挑戦的な試みも行う。学生は生産者と交流するほか、農業クラブで自ら栽培した作物を給食に提供。食を通じた学びが、学生の成長と地域活性化に繋がっていることが示された。



神山まると高専

食の力は無限大∞ 進化するフードテック

6月7日(土) 11:30~12:30



農林水産省 大臣官房 新事業・食品産業部
新事業・国際グループ新事業創出班(課長補佐)
村上 真理子 氏



株式会社リプル 取締役COO
高畑 拓弥 氏



ZEROCO株式会社 代表取締役社長
楠本 修二郎 氏



株式会社セツロテック 代表取締役社長
竹澤 慎一郎 氏



フードテックによる食の課題解決をテーマに、国の政策と企業の先進事例が紹介された。

農林水産省は、人口増加や環境負荷に対応するため官民連携でフードテックを推進していると説明。

企業からは、革新的な鮮度保持技術(ZEROCO)、データ駆動のスマート養殖(リプル)、ゲノム編集による品種改良(セツロテック)など多様な技術が報告された。

これらの取組は、フードロス削減や持続可能な産業の構築、地方創生に貢献する可能性を秘める一方、新技術の社会実装には食育を通じた理解促進が重要であると結論付けられた。



“料理芸人”の規格外県産食材活用術 水田信二のSDGsクッキングショー

6月7日(土) 12:40～13:30



調理師免許を持つ芸人・水田信二氏による、フードロス削減をテーマしたクッキングショー。徳島県住みます芸人みっとしーを相方に、徳島県産の規格外食材を主役にした「ジャガイモのガレット」と「阿波美豚の煮込みすだち風味」の2品を調理した。

まずは、形が不揃いなだけで味は変わらない規格外品、見切り品を積極的に選ぶことが、食品ロス削減に繋がる身近なSDGsだと提唱。また、徳島が誇るブランド豚「阿波美豚」と、国内生産9割を占める特産品「すだち」を皮ごと使うことで、地産地消と食材の価値を最大限に引き出す工夫を披露した。



完成した料理を試食したみっとしーは、ガレットの食感と煮込みの深い味わいを絶賛。ショーと同じメニューが、後に来場者100名に振る舞われることが発表され、盛況のうちに幕を閉じた。



調理中は「地球に優しく人には厳しい」と自称する独自の哲学を展開。食材に触る手を分けることで節水に繋がる衛生管理や、レシピ本には秒単位で時間を記すほどの緻密な段取りの重要性を力説し、料理の楽しさがストレス軽減にも繋がるというユニークな視点も示した。



保育士ヒーロー「ブレイク」ショー フードロスをやっつける!!

6月7日(土) 13:40～14:10



食育をテーマにしたヒーローショーとして、地元で活躍する正義の味方「ブレイク」が、食べ物を独り占めしようとする悪の帝王「エンペラー」一味と対決。

悪役の「独り占め」が食べ物を買い占め、食べきれずに捨てようとする、ブレイクがそれを制止。食べ物を作る人への感謝や食べ物を無駄にしない大切さを熱心に説いた。ブレイクの言葉に心を動かされた悪役は、食べ物を分け合うことを約束……。

ショーを通じて、フードロス削減という社会課題をこどもたちに分かりやすく伝え、未来の地球を守るヒーローになるよう呼びかけた。



ミライをむすびコンテスト 最終審査・表彰式

6月8日(日) 10:30~11:30



大会コンセプト(サステナブル、健康、魅力発信)で味付けした“未来を結ぶ”おむすびレシピ募集に集まった215作品の中から、事前審査にて5名を選出。

前日の6月7日(土)、フードパークにて100名による試食審査を行い、当日の4団体5名(下記)による最終審査と併せて、最優秀賞1名、優秀賞2名、特別賞2名を決定。

審査委員長/徳島県栄養士会 会長 小林 由子 氏

審査員/株式会社さわ 専務取締役 細川 敦子 氏

審査員/株式会社キョーエイ 食品事業部 惣菜商品部 部長 榎田 憲 氏

審査員/株式会社トリドールホールディングス 西日本営業部長 高階 大貴 氏

審査員/株式会社トリドールホールディングス 西日本営業部第2課 チーフマネージャー 高柳 太郎 氏

審査は、最終審査対象作品の出品者による作品PRと審査員による試食審査にて実施。



最終審査の5名と作品は、

鳴門市第一小学校6年生 藤倉 渉 氏
「ラキョッパ」

井関 美穂 氏
「もちもちお徳むすび」

徳島県立城東高校3年生 小林 わかば 氏
「みんなちがって みんなをむすび」

徳島県立小松島西高等学校2年生 重村 朱音 氏
「阿波っ子丼! おにぎり」

徳島県立小松島西高等学校2年生 増田 純斗 氏
「タコ飯のおにぎり」

審査の結果、最優秀賞は重村氏、優秀賞は小林氏と増田氏、特別賞は藤倉氏と井関氏が選ばれた。



コンテンツ終了後、株式会社さわが、最終審査5作品を、会場出口付近にて販売。来場者の皆さまにも、“ミライの味”を実際に堪能いただいた。



高校生が考えるエシカルな食

6月8日(日) 11:50~12:50



香川県立三本松高等学校

経営難の学食を生徒主体で復活させた「みんなの食堂プロジェクト」を発表。全校生徒が自主的に活動し、規格外野菜の活用や食券の完全事前購入制で食品ロスを削減している。さらに学食を地域食堂として高齢者にも開放し、多世代交流の拠点となっている。

生徒が主体的に企画・運営することで、地域課題解決と自身の成長に繋げている点が示された。



香川県立三本松高等学校

佐賀県立伊万里実業高等学校

フードプロジェクト部が「食で伊万里を元気に!」をモットーに、規格外食材を活用した商品開発に加え、NPO法人と連携したフードドライブを実施。

地域のこどもたちに向けた「まなびのキッズレストラン」(こども食堂)を開業・運営することで、食育と食の支援を両立。食品ロス削減と福祉活動を結びつけ、食を通じた地域課題への多角的な貢献を報告した。



佐賀県立伊万里実業高等学校

徳島県立小松島西高等学校 TOKUSHIMA雪花菜工房×藻藍部

深刻な磯焼け問題に取り組む「藻場再生プロジェクト」を発表。廃棄されるシイタケ菌床やウニ殻から海藻用の肥料を開発し、磯焼けの原因となる未利用魚(アイゴ、ブダイ)の地元企業との商品化から、その売上を活動資金とする循環型経済モデルを構築した。

環境保全と経済活動を両立させ、補助金に頼らない持続可能な海の再生を目指している。



徳島県立小松島西高等学校

アスリート柿谷を支えた とっておき丸高レシピ

6月8日(日) 13:00~13:45



元プロサッカー選手の柿谷曜一朗氏と、タレントでアスリートフードマイスターの資格を持つ妻・丸高愛実氏によるトークショーが開催された。

柿谷氏は現役時代、妻の食事サポートで怪我が激減した経験から食の重要性を力説。丸高氏は、柿谷氏の好きなハンバーグや徳島食材を使ったレシピ、3人の子育てにおける食育の工夫を披露した。こどもたちの好き嫌いには、一口でも食べさせる努力や、上の子を褒めて下の子に促すなどの家庭内での協力体制を語った。

アスリートの食事管理から家庭の食卓まで、食を通じた家族の絆が示された。

