

新聞

徳島新聞 6月5日(木)付

(17) 特集

2025年(令和7年)6月5日 木曜日

7月 鳥 衆 月 昌

第3種郵便物認可



最前線の料理を追求し、神田さんの腕にわがやまの味を伝える。東京・虎ノ門のかんだ (神田 裕行)



食への関心を高めることを目指した「食育推進全国大会」は、TOKUSHIMAが、8回、徳島のアスレチックで開かれる。トクショウセナ、企業や団体、学生、市民、展示を通じて、食の魅力を発信する。大会に参加する日本料理店「かんだ」(東京の虎ノ門・神田裕行)は、料理へのこだわりや食育への思いを伝えている。

「ミシュランガイド東京」18年連続三つ星

日本料理店「かんだ」 神田 裕行さん(徳島市出身)

食の可能性 追い求め

「かんだ」は、東京・虎ノ門の日本料理店。18年連続「ミシュランガイド東京」三つ星を獲得。神田裕行さんは、料理へのこだわりや食育への思いを伝えている。

全国訪れ 自ら食材選び



「止る」をテーマに、食材の魅力を伝える。神田さんの料理は、食育への思いが詰まっています。

「かんだ」は、東京・虎ノ門の日本料理店。18年連続「ミシュランガイド東京」三つ星を獲得。神田裕行さんは、料理へのこだわりや食育への思いを伝えている。

「かんだ」は、東京・虎ノ門の日本料理店。18年連続「ミシュランガイド東京」三つ星を獲得。神田裕行さんは、料理へのこだわりや食育への思いを伝えている。

「かんだ」は、東京・虎ノ門の日本料理店。18年連続「ミシュランガイド東京」三つ星を獲得。神田裕行さんは、料理へのこだわりや食育への思いを伝えている。

大ちゃん作
専門のわかめから生まれた
植物活性液 **see+**
食育推進全国大会「E-10」ブース出展
北海道大学・帯広畜産大学との共同研究で効果を証明！
わかめと微生物の力で栄養素の吸収を促進し、
植物本来の力を引き出す
バイオスティミュラント
活性液です。
水やりにまぜるだけ！
葉に噴霧するだけで！
全ての植物・作土に
施用OK！
【限定品】
スプレー
容器付き
お買い求めはコチラから！
500ml スプレーボトル付き 2,750円(税別)
Novel GROUP
NATURE FARMING
TOKUSHIMA
ネイチャーファーマーミツグとくしま
徳島市大塚町水津野学苑路17-6
TEL:088-612-7071

徳島製粉は
「食育推進全国大会
in TOKUSHIMA」
を応援しています
食
べる
っ
て
す
ご
い
！
みんなの
カラダを
つくるチカラ
徳島製粉株式会社
徳島市大塚町水津野学苑路17-6
TEL:088-612-7071 FAX:088-612-7161

新鮮で美味しい
お魚天国 徳島から
食育推進全国大会 in TOKUSHIMA
ブース出展します！ぜひご来場ください。
徳島県漁業協同組合連合会
徳島市東沖浜2丁目13番地
TEL:088-636-9509

「食べる」
ことを
「守る」
耕そう、大地と地域の未来。
JAグループ徳島
徳島市北佐古一丁目5番12号
https://tekchu-ja.or.jp

新聞

徳島新聞 6月5日(木)付

(19) 特集 2025年(令和7年)6月5日 木曜日 徳島新聞 第3報徳島版

食育推進全国大会



徳島の豊かな恵み

デジタル駆使 生産安定化

養殖カキを庫裏別に分ける
職員とタブレットで生育状
況のデータを確認する職員
＝海陽町穴吹浦南佐

「岩代代表取締役は、カキの販売もプレ
ーヤーもらに増やして、全体の売上を
図る。水産を守り、次世代が継がたいと
思える仕事にしたい」と語った。
(川原昌)

生食用のカキを海陽町の那佐浦で養
殖しているフル・カキ養殖には、近年な
った同時並行で、デジタル技術駆使して
安定した生産を実現した。漁業のマー
ケット化を目指すのは「かわい」としての水産
の推進だ。
種苗の生産・販売からカキの養殖、技術
のサポートまで一貫して取り巻く。諸
君で養殖を始めたばかりの頃、彼らの
利用したカキをつづける「シンクル
シート」方式を採用、養殖に特化したメ
ンバーで、海産物や貝類、魚の飼育に
つなげたデータを目で見て、経験の
勘察から「生食用カキ」を確保して、
カキの個数や養殖期間もデジタルで管理
しており、計画的な生産・出荷が可能に
なっている。技術面は徳島大やKRIが継続的に
バックアップしている。
効率化で漁業者の負担を減らしながら、
収益性もモデルの表現を図る。岩代
代表取締役は「限られた資源で、魚類の
養殖が難しくなっている。水産の選別
と選別は始めている」と語る。
カキ養殖の美観のない環境で、漁場設計
から環境を行い、排糞を抑制する。北海
道から沖縄まで全国道県、2024年度
時点、で相談している。

リ

ブル(海陽町) ▲カキ養殖

13:00~	食育国際会議 inTOKUSHIMA	国内外の有識者が地域に根ざした世界の事例を取り上げ、日本の食育を考える
15:00~	徳島の食の魅力を伝える さかなクッキングショー	さかなクッキングの魚のイラストなどを使って解説する
10:20~	生きた教材 給食をたどる旅	東祖谷小学校と神山まるごと高専の生徒らが、地産地消の拡大に向けた学校給食の取り組みを紹介
12:40~	水田信二のSDGs クッキングショー	料理家である水田信二さんが、環境外の県産食材を使った料理を実演
11:30~	世界農業遺産を未来に つなぐフードテック	にし阿波で作られた養殖タカキを使ってアスリート向け食品を商品化した事例などから、世界農業遺産保全の可能性を考える
14:00~	食の魅力と未来へ つなぐ食	日本料理「かんた」(東京)の神田裕行さんから料理人が、自身の経験から「食」の魅力を語る
10:30~	ミライをむすびコンテスト 最終審査・表彰式	県産食材を使った創作おむすびのレシピコンテスト。2階特設ブースで最終審査に残った5品を各50食限定で販売
11:50~	高校生が考える エンカルの食	「徳島県立プロジェクト」に取り組む小松島高や「エンカルの甲子園2024」優秀校の県立三本松高の生徒が活動を発表

著名人がトークや料理 催し多彩

セ

ツロテック(徳島市) ▲徳大発表ベンチャー



ゲノム編集を応用し育種

ゲノム編集は、特定の遺伝子を切り出して書き換えるため、従来の育種と比べて、短期間で高品質の品種改良ができる。国内では、血

【紙面編集】 岡井美那

第20回 食育推進 全国大会
in TOKUSHIMA

食の力は無限大
～徳島から未来へつなぐ食育～

2025.10.20.10:00 10:00.10:00
6/7土・8日
【会場】アスティとくしま

わたしたちは、
食育推進全国大会を応援しています

企画・制作/徳島新聞社等

味匠 濱喜久 徳島市中央2-15-2 Tel:089-826-4136 阿波観光ホテル 徳島市一徳2-16-3 Tel:089-822-0181 阿波食ミュージアム 本郷駅前南側徒歩5分 Tel:089-877-7831 阿波の彩りびざん 徳島市東1丁55-1 Tel:089-878-8833 一品料理 うまみ屋 徳島市西1丁33-1 Tel:089-842-3015 大津松茂農業協同組合 南門大津町南側徒歩7分 Tel:089-808-1106 株式会社小川製作所 徳島市西1丁57番地 Tel:089-822-4308 御料理 なつめ 徳島市西1丁57番地 Tel:089-822-4308 KYUBEY(キュウベイ) 徳島市西1丁58-1 Tel:089-822-4433 幸楽寿し 徳島市徳島町2丁14 Tel:089-822-8842	JA里浦 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111 生活協同組合とくしま生協 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111 青果仲卸 宮崎商店 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111 株式会社ディア 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111 東亜ノーマ株式会社 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111 徳島県農業協同組合 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111 徳島市農業協同組合 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111 株式会社徳島大洋工業 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111 鳴門教育大学 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111 日新酒類株式会社 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111	日本料理 茜也 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111 東とくしま農業協同組合 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111 百姓一 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111 株式会社マルハ物産 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111 道の駅いたの 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111 有限会社安富商店 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111 四電エナジーサービス株式会社 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111 ラーメン東大 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111 株式会社ワイズ 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111 株式会社アイデル 徳島市東1丁33-1 Tel:089-826-2111
--	--	--