

## 報道実績

徳島新聞 7月9日(火)付

**食育推進全国大会  
コンセプト決定**  
徳島実行委初会合

来年6月に徳島市で開催される食育推進全国大会に向け、県などが8日、実行委員会を発足させ、県庁で

初会合を開いた。大会のコンセプトを「サステナブルな食」「食を通じた健康づくり」「世界も視野に入れた徳島の食の魅力発信」とすることを決めた。

実行委は教育や健康・医療、農畜水産業、消費者の各関係団体代表や、有識者、県と国の担当者ら30人で構成し、会長は後藤田正純知事を選任。大会コンセプトを決めたのに続き、実施するイベントなどについて意見を交わし、「スポーツと食育」という観点で企画を立ち上げてほしいのではないかと「県民が改めて地元の食について考える機会になればいい」といった声が出た。実行委は来春までに2回開き、大会テーマや企画案などを決定する予定。

食育推進全国大会は2006年度に始まり、四国での開催は徳島が初めて。農林水産省と県、実行委が主催して来年6月7、8日にアスティとくしまでイベントや表彰などを行う。県内外から7万人の来場が見込まれている。(城福章裕)

徳島新聞 10月23日(水)付

## 短信

■食育推進全国大会出展者募集 県が来年6月7、8日に徳島市のアスティとくしまで開催される食育推進全国大会への

出展者を募集している。食育推進の取り組みに関する展示・PRブースと、県産品や郷土料理、加工品などの飲食・販売ブースがある。12月4日まで募集している。問い合わせは事務局、電話088(654)1844。

徳島新聞 12月30日(月)付

## 来年6月 食育推進全国大会

来年6月7、8日に徳島市のアスティとくしまで開催される食育推進全国大会の実行委員会の会合が、県庁であり、国内外の有識者を招いた国際会議などイベントの企画案を示した。1月19日に同市のイオンモール徳島でプレ大会を催し、スポーツと食を考えるトークセッションなどを実施することも報告された。

大会は「サステナブルな食」「食を通じた健康づくり」「世界も視野に入れた徳島の食の魅力発信」がコンセプト。多目的ホールのステージでは、食育国際会議をはじめ、県内学校給食の地産地消の取り組み事例の紹介や、料理人による県産食材の魅力発信などを行う。農林漁業の体験バスツア

## 実行委が企画案提示

一やプロスポーツクラブによるスポーツ教室など体験事業も計画している。実行委は来年3月の次回会合で企画を決定する。

プレ大会では、鳴門市出身の元プロ野球選手・里崎智也さん、サッカーJ2徳島ヴォルティスの元DF石井秀典さんがトークセッションを行う。料理研究家の小林まさみさん、まさるさんのクッキングトークショーもある。県内の高校生らが会場の各所にブースを構え、地元の食材で開発した食品を販売する。

食育推進全国大会は県と農林水産省が主催し、25年度が20回目の開催となる。四国では初めて。実行委の会合は23日にあった。(城福章裕)

来月、徳島市でプレイベント

徳島新聞 1月20日(月)付

「食育」楽しく理解  
全国プレ大会にぎわう

徳島市



スポーツと食をテーマにしたとくしま食育ストリートのトークセッション＝徳島市のイオンモール徳島で開かれた。食

6月7、8両日に徳島市アスティとくしまで開催される食育推進全国大会のプレ大会として、食育ストリート(県など主催)が19日、同市のイオンモール徳島で開かれた。食

をテーマにしたトークイベントなどがあり、大勢の家族連れらでにぎわった。トークセッションでは、スポーツ時のパフォーマンスを高めるための食事の重要性について、元プロ選手ら5人が意見交換。鳴門市出身の元プロ野球選手・里崎智也さんは「力を出さ切るために、体重を落とさないことが一番大事だった」と現役時代を振り返り、食が細くなりがちな夏場も意識して多く食べる必要性があると訴えた。

サッカーJ2徳島ヴォルティスの元選手でクラブコ

コミュニケーションオフィサーの石井秀典さんは、食事がストレスになつてはいけなと指摘。「現役時代はなるべく食べたときに食べたい物を取っていた」と体験談を語った。

料理研究家の小林まさみさんと義父のまさるさんが、阿波尾鶏などの県産食材で料理を作ったクッキングトークショーもあった。

那賀高や吉野川高、徳島文理大短期大学部など5高校・大学が、地元特産品を使った食品の販売ブースを設け、多くの人が買い求めた。

(木村恭明)

## 報道実績

徳島新聞 2月20日(木)付

### 食育活動内容 知事らに報告

県庁で推進団体

三好市や神山町などを拠点に活動している食育推進団体「地域に根ざした食育の場国際連盟」が県庁を訪れ、徳島市で6月に開かれる食育推進全国大会に向けて取り組みを、後藤田正純知事や高井美穂三好市長らに報告した。

大会アドバイザーで社会起業家の齋藤由佳子氏ら6人を学ぶトークイベントや



「地域に根ざした食育の場国際連盟」の活動報告に耳を傾ける後藤田知事（左から2人目）ら＝県庁

県産食材を使ったドーナツ作りのワークショップなどを行い、食育への関心を高めようとした。後藤田知事は「食や農業に目が向くことは地方創生の大きなチャンス。（大会が）都市部の人々が地方へ帰るきっかけになれば」と話した。13日にあった。（谷利彦）

徳島新聞 3月26日(水)付

徳島市で6月開催  
食育全国大会  
企画案を承認  
実行委

6月7、8日に徳島市のアスティとくしまで開催される食育推進全国大会の県実行委員会が24日、徳島市のホテル千秋閣で、イベントなどの企画案を承認した。日本を代表する料理人や研究者、学生らが、地域食材の魅力や食に関する研究成果を発表する。

ステージでは、「ミシュランガイド東京」で18年連続の三つ星となった日本料理「かんだ」の店主・神田裕行さん、徳島市出身の「地域の食の魅力や食の未来について語るほか、東京海洋大学教授でタレントのさかぐんが徳島の魚に関するトークショーを行う。イタリアや英国、韓国のパネリストを交えての食育国際会議や、高校生の取り組み発表などもある。

会場には103の企業や団体、大学などが展示ブースを構え、16テーマでセミナーを実施。子どもの肥満や食物アレルギーについて医師が説明したり、「スタチン」の機能を研究者が紹介したりする。

委員からは、県民へ地元開催を積極的に周知するよう、子ども向けかどうかのイベントやアースの対策を一目で分かるように表示することを求める意見が出た。

食育推進全国大会は県と農林水産省が主催する。今回が20回目、四国では初めて。（城福章裕）

徳島新聞 6月7日(土)付

### 循環型農業 理解深める 食育全国大会を前にツアー

上 勝



棚田米や養魚魚を用いたランチを食べながら、上勝町内の取り組みを学ぶ参加者＝同町正木の「ライス＆ワインフリースタイルバー」

徳島市で7、8両日に開かれた「食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」を前に、特別企画ツアー「上勝町ゼロ・ウェイストを学ぶ」が6日、同町「バー」で、県内外の10人が参加し、食に関する取り組みを学ぶ機会があった。

地産地消が推進されている上勝町について説明。クラフトビールの醸造時にできる搾りかすを酒粕に変え、ビール用の大発酵槽や町内の畑に利用している「紹介し、ビール販売を通して、全園にサステナブルな可能性を仲間を増やしたい」と話した。

昼食には、液肥で育った棚田米や養魚魚のアイボ、阿波味噌の製造過程で残った茶葉茶を使った料理が提供され、参加者は意見を打った。

広島市から訪れた農業関係者や、徳島市からは、農業者のつくりの好循環が人を育てる環境にもつながると実感したと話した。大会はアスティとくしまを会場にトークショーやセミナーなど多彩なイベントが開かれ、食の魅力発信する。（佐藤陽香）

四国放送テレビ『徳島新聞ニュース』（70）  
6月7日(土)



第20回食育推進全国大会

食育への理解と関心を深めることを目的に  
県と農林水産省が主催

## 報道実績

徳島新聞 6月8日(日)付

# 食育の可能性 徳島から発信

## アスティ 全国大会始まる

食育への理解を深めるイベント「第20回食育推進全国大会 in TOKUSHIMA」(農林水産省、県など主催)が7日、徳島市のアスティとくしまで始まった。食の力は無限大、徳島から未来へつなぐ食育をコンセプトに、ステージイベントやブース展示など多彩な催しが繰り広げられ、多くの家族連れらでにぎわった。8日まで。

メインステージでは、東京海洋大学客員教授でタレントの「さかなクン」がユートモアたつぷりの語り口で魚の魅力を紹介。「梅雨は魚がすくおおいし時期。雨がたぐさ降って山や森の栄養が海に運ばれ、プランクトンや小魚が増え、魚をいっぱい食べた魚脂が乗っついておいしくなると解説した。

観客からリクエストを受けた、模造紙に魚のイラストを55秒で描く即興も披露。鳴門鯛やマンボウなどの生態や魅力を詳細に説明しながら慣れた手つきでイラストを仕上げ、リクエストした人に贈った。

キンメダイ、ホウボウのイラストを描いてもらった牟岐小5年の堀江弥生さん(10)と妹和生さん(8)は「3年間は、魚の知識がすごいいえ夢のようだった。他のコーナーでも、知らない食材や食べ方などたくさん発見があった」と



【上】トークショーでユーモアたっぷりに魚の魅力を語るさかなクン  
【下】日英伊韓の6人で食育の在り方を議論した食育国際会議。いずれも徳島市のアスティとくしま



喜んでいた。

日英伊韓の6人のパネリストによる食育国際会議では、各地の事例を挙げながら食育の在り方を議論。英会場には160以上の企業や団体などが食品ロス削減、地産地消などをテーマにブースを出展。食育の先進的な取り組みを学ぶセミナーやワークショップも開かれた。(山口和也)

酔はゼロウェイスト(ごみゼロ)の入り口。循環型のやり方を広めるべき」と訴えた。

## 徳島の名産 魅力を体験

各地でツアー

食育推進全国大会に合わせた特別企画ツアー「シイタケ狩り&和菓子作り魅力体験ツアー」が7日、小松島市を中心に催された。小学生と保護者計19人が、全国有数の生産量を誇る徳島の菌床シイタケの生産現場を学んだ。

参加者は浜田農園(同市)が阿南市内に構える培養施設を訪れ、菌床ブロックが



菌床からシイタケを収穫する親子。阿南市羽ノ浦町脇

ずらりと並んだハウスの中へ。スタッフから「かさの開いたものを根元から取った」。

(佐藤陽香)

とアドバイスを受け、ブロックから一つずつもぎ取っていた。

母と参加した徳島市の昭和小学2年、関尾咲希さん(7)は「ボキッという音が気持ち良かった。天ぷらで食べたいし、肉詰めもいいな」とほほ笑んだ。

津久司蒲鉾(小松島市)でフィッシュカツ工場を見学したほか、和菓子店・山陽堂(同)で練り切り作りにも挑戦した。

伝統的なみを造り  
県内外の9人学ぶ  
鳴門でツアー

食育推進全国大会に合わせた特別企画ツアー「おしとろミーツーリズム」が鳴門市で開催され、県内外の9人が伝統的な食品づく

りを学んだ。

参加者は、みそ製造の「井上味噌醤油」で醸造蔵やみそだるの修復作業などを見学。職人から「添加物を使わず昔ながらの伝統製法でみそ造っている」などと説明を受け、米こうじつくりや木だる仕込みの方法を学んだ。

千葉県流山市の大学教員湯澤規子さん(50)は「機械ではなく人の手で手間暇をかけなければできないものだと感じ」と話した。

同市の本家松浦酒造場やトナル瀬戸も訪れた。(有井優太)



みそだるの修復作業について学ぶ参加者。鳴門市の井上味噌醤油

徳島新聞 6月10日(火)付