

報道実績

徳島新聞 6月1<u>0日(火)付</u>

徳島ならではの食育を

全国大会最終日 料理人らトーク

ワークショップなどの多彩なイベントが催され、多くの来場者でにぎわった。 OKUSHIMA」(農林水産省、県など主催)は最終日の8日もセミナーや 徳島市のアスティとくしまで開かれた「第20回食育推進全国大会 in T

食の魅力などについて語る神田さん (左) らのトークセッション=徳島市のアスティ とくしま し、楽しみ、盛り上げてい ってほしい」と語った。 皆さんが徳島の食を自慢 クセッション。神田さんは の3人が「食の魅力と未来 の柴田勇作さん、世界的フ きない環境がそろっている へつなぐ食」と題してトー レンチシェフ三国清三さん ||徳島市出身||と洋菓子店 柴田さんも「ここでしかで も良いと紹介し、「県民の や魚介類が豊富で味も品質 徳島の食について、農産品 東京から徳島に移住した プリズムラボ」 ついて報告した。

京)の店主・神田裕行さん 日本料理店「かんだ」(東 取り組んだ、未利用魚を使 ったカレーの商品化などに 団法人「藻藍部」が共同で 藻場再生に取り組む一般社 雪花菜工房」と、美波町で 発表では、小松島西高の生 会社「TOKUSHIMA 作1人が登壇。同校の模擬

てうれしかった」と話した。 もらい、認められたと感じ 人に私たちの活動を知って ん(16)=2年=は「全国の 雪花菜工房の朝倉美羽さ ても続けていきたい」と力 を引き継ぎ、世代が変わっ る小学生の食育に力を入れ

最も味覚が発達するとされ

高校生の食に関する活動 加者で賑わった。 HIMA」を開催した。今回のテーマは「食の力は無限大8ー徳島 から未来へつなぐ食育」。会場は連日、子供から大人まで大勢の参 スティとくしまで、「第20回食育推進全国大会 in TOKUS

食 推進全国大会・徳

島

彰式が行われ、教育関係 るエシカルな食」がテー 部)で、㈱うおいちに消 者・事業者部門(企業の れ、これまで活動を担当 費・安全局長賞が授与さ が賞状を受け取った。 してきた宮崎紗佑里さん | 高校TOKUSHIMA | ことを紹介した。 産省の第9回食育活動表 初日の7日は、農林水 また、2日目の8日に | 藻場再生プロジェクトの | じて、大日本水産会、J

雪花菜工房×藻藍部」が した「徳島県立小松島西 大会で環境大臣賞を受賞 全国ユース環境活動発表 マの取り組み発表では、

行われた「高校生が考え | 取り組みを紹介。植食性 | F全漁連、JF徳島漁連、 とから、新商品開発や広一阪から明るい水産業を創 |利用・低利用魚だったこ |工業協会(全削協)、大 | ゴやブダイがいわゆる未 | 日本鰹節協会・全国削節 | 魚類として知られるアイ | 日本昆布協会 (日昆)、

報活動に取り組んできたる会、海藻ラボ㈱などが 県産農畜水産物をアピー保全、食べる喜び、食文 ・ルする大型トラック | 化の継承、食を通じた健

ブース出展。海洋環境の 康づくり、未 性などについ 来の食の可能

てアビールし

た。低温・高湿の庫内環 をテーマに講演も行われ き込まれていた。 境を安定的に生み出し食 進化するフードテック 「食の力は無限大8

品の品質劣化を防ぐ乙E

からも一澎湖 持続可能な魚 の海が教える や成貝を生産販売する株 社長、三倍体のカキ種苗 ROCO㈱の楠本修二郎

水産経済新聞 6月12日(木)付



素晴らしい地域」と強調

賞状授与されるうおいちの宮崎さん街



し、子供が親 | 壇。それぞれ独自技術を

ラのぬいぐる

の竹澤慎一郎社長が登

ヨコシマサワ ービスの㈱セツロテック

て年年有鰆が一最高執行責任者(CO

〇)、ゲノム編集受託サ

食教育」とし

リブルの高畑拓弥取締役

つおいちに消費・安全局長賞 及に努めた。 しみやすい形で魚食の普 ブースでは、大日本水

小松島西高が藻場づくり発表

で魚食普及をアピール。

産会が塗り絵の配布など

全漁連がプライドフィッ

【大阪】農林水産省、徳島県などは7、8日の両日、徳島市のア

る舞われ大盛況となっ ハモの骨切り実演、ハモ らを試食配布。2日目は では、初日はハモの天ぷー体験などを実施した。日 れ、小松島産のハモが振 の湯引き試食配布が行わ 「新鮮なっ!とくしま号」 昆はダシのうま味を紹 ノリの炙(あぶ)り試食 は、JF岡田浦漁協の協 明るい水産業を創る会 と用途を説明。大阪から 介。全削協は削節の種類 シュを紹介。徳島漁連は

小産関係は、両日を通 てアオサノリなどをアピ 認証の陸上養殖海藻とし 海藻ラボは、有機JAS 殖体験などを紹介した。 力で行っているワカメ養

の子供たちが魚の話に引 クショーが行われ、多く 魚の魅力を紹介するトー さかなクンによる徳島の ールした。 初日のステージでは、



報道実績

徳島新聞 6月13日(金)付

の国際会議で、イタリア人シェフが話している▼徳島市で先日開かれた食育推進全国大会 する仕組みは正常なのか。いま一度見詰め直いてはだめなのか。食事を大量に作って廃棄 給できるか心もとない▼キュウリは曲がって生産者は高齢化し、将来も安定して作物を供 ぞれの地域で取れる季節の食材を使うからだ 使うのが健康にとって必要だ」。イタリアでた。「その地で作られたフレッシュな食材を 生産者は高齢化し、将来も安定して作物を供コメの高騰で農業への関心は高まっている。 多い▼今月は食育月間。 どシンプルで、素材の良さを引き出す料理が 味付けはニンニクと唐辛子、トマトと香草な 見ていると、季節ごとにメニューが変わる。 とか▼なるほど、イタリア料理の配信動画を は地域によって食に特色があるという。それ る野菜が多い中、季節限定の食材は貴重だ。 ョウはそれほど売れないのか、数は多くない に豊富に積まれていた。年間を通して出てい 鳴潮 豊かな食とは何か、考えるときである。 春先はシュンギクや菜の花が目立つ位置 時季によって並ぶ品が変わる。ラッキ 日が楽しみだ▼スーパーの野菜売り てのラッキョウが甘酸っぱく漬かる 、できることなら地元産でと思 がしも、 主食である

JA全農とくしま情報 7月号

マンスリーレポート

~「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」~

第20回食育推進全国大会inTOKUSHIMAで徳島すだちをPR

6月7日、8日の2日間、当県本部は、アスティとくしまで開催された「第20回食育推進全国大会in TOKUSHIMA」(主催=農林水産省、徳島県)でブース出店し、県産飲料(ザすだち・徳島すだち微炭酸)とすだち グミの販売および徳島すだちのPRを行いました。

当大会は、食育推進運動を重点的かつ効果的に実施する6月の「食育月間」における全国規模の中核的な行事で、2006年の第1回大会以降、農林水産省が地方自治体と連携し毎年開催しています。

今回は本県開催ということで、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、徳島県ならではの「食」や「食文化」の魅力を発信するため、ステージや県内外の団体・企業160余りのブースで多彩な催しを繰り広げました。

7日はメインステージで開会式が行われた後、食育活動表彰や阿波踊り、日英伊韓の6名のパネリストによる食育国際会議などが催され、開場直後から大勢の来場者で賑わっていました。また、同日午後に東京海洋大客員教授でタレントの「さかなクン」のトークショーがあり、観客からリクエストを受け模造紙に魚のイラストを即興で描きながら魚の生態や魅力を紹介しました。子どもたちは「さかなクンに会うことができて夢のようだ」と喜んでいました。

当県本部プースでは、両日徳島すだち大使(英咲良さん・花谷愛子さん)が来場者に、徳島すだちの魅力を発信しました。海外の観光客も多く詰めかけ、展示していた徳島すだちのパネルやパンフレットを興味深く見たり、「すだち飲料やグミはどんな味?」と質問しながら、お土産をたくさん購入していました。

大会は2日間で約24,000人の来場があり、盛況のうちに幕を閉じました。



後藤田正純徳島県知事による開会のあいさつ



会場の様子



当県本部プース(7日)



当県本部ブース(8日)