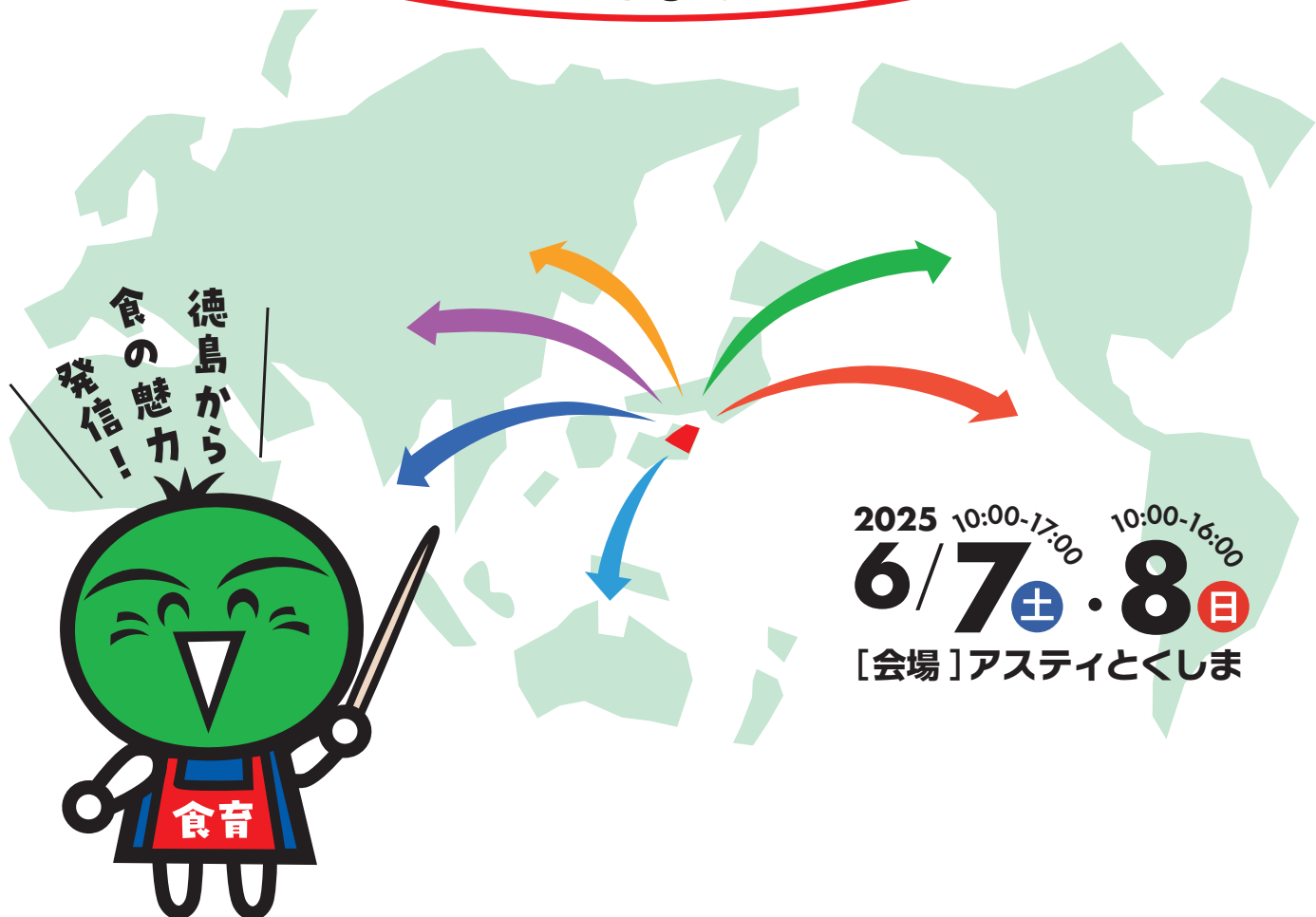


食育基本法制定20周年

第20回

食育推進 全国大会

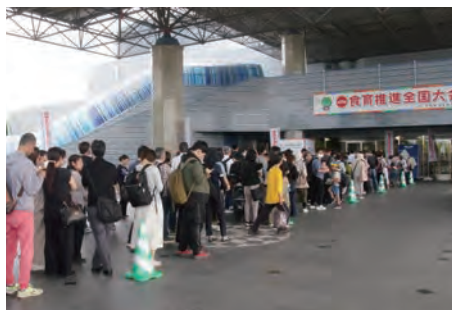
in TOKUSHIMA



2025 10:00-17:00 10:00-16:00
6/7土・8日
[会場] アスティとくしま

開催結果報告書

主催:農林水産省、徳島県、第20回食育推進全国大会徳島県実行委員会
後援:内閣府、消費者庁、こども家庭庁、文部科学省、厚生労働省、全国知事会、全国都道府県議会議長会、
全国市長会、全国市議会議長会、全国町村会、全国町村議会議長会



目次

全体概要	大会概要	04
	会場	05
	大会テーマ コンセプト	06
	8つのカテゴリー	07
	大会プログラム	08-11
	会場レイアウト	12-14
	大会ツール	15-18
	全体構成	19
ステージコンテンツ	みらいステージ	20-30
	つなぐステージ	31-34
セミナー・ワークショップコンテンツ	セッションルームA	35-37
	セッションルームB	38-40
展示コンテンツ	特設ブース	41
	ふれあい広場 エントランスブース	42
魅力体験コンテンツ	エントランス フードパーク	43
	特設ブース サテライト会場からのアクセス	44
	会場外	45
参加して楽しむコンテンツ	会場内各所 屋外コート セッションルームB	46
サテライト会場コンテンツ	サテライト会場における魅力拡充コンテンツ	47
ブースコンテンツ	多目的ホール ブースレイアウト	48
	多目的ホール ブース出展者一覧	49-52
	多目的ホール ブース出展者	53-81
ユニークポイント	飲食専用エリア	82
	スマートアクセス	83
	運営スタッフ	84
WEB配信	LIVE配信 ARCHIVE配信	85
大会アンケート	アンケート方法と回答者属性	86
	アンケート結果	87-89
広告	広告展開一覧	90
	新聞	91-95
	テレビ	96
	SNS	97
	広報紙	98
	その他	99
報道	報道実績	100-104
プレ大会	とくしま食育ストリート	105-106
実行委員会	実行委員会設置要綱	107-108
	実行委員会名簿・企画部会名簿	109
	会議の開催について	110
協賛企業・団体への御礼	大会協賛 広告協賛(新聞広告)	111

大会概要

大会名称	第20回 食育推進全国大会 in TOKUSHIMA
開催日時	令和7(2025)年6月7日(土) 10:00～17:00 / 8日(日) 10:00～16:00
会場	アスティとくしま[徳島県徳島市山城町東浜傍示1番地1]
大会テーマ	食の力は無限大∞ ～徳島から未来へつなぐ食育～
目的	食育に関する理解と関心を深め、食育の取組への積極的な参加を促すとともに、未来を見据え、無限に広がる食の力を学び体感できる食育基本法制定20周年に相応しい魅力ある大会を目指す。
コンセプト	1.サステナブルな食 / 2.食を通じた健康づくり / 3.世界も視野に入れた徳島の食の魅力発信
主な内容	トークショー / セミナー / 調理イベント / 体験イベント / ブース(展示・試食・物販等) / 式典等
出展団体者数	162団体
来場者数	2日間合計 = 約24,000人 [6月7日(土)約12,000人+6月8日(日)約12,000人] ※同時開催の「食の力は無限大∞マルシェ」来場者も含む
主催	農林水産省 / 徳島県 / 第20回食育推進全国大会徳島県実行委員会

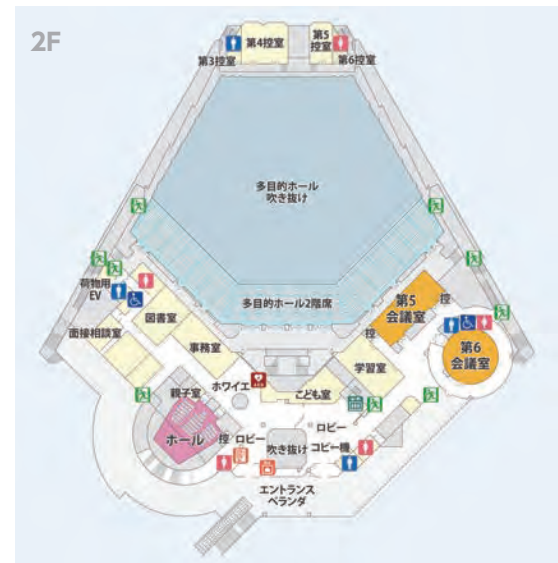
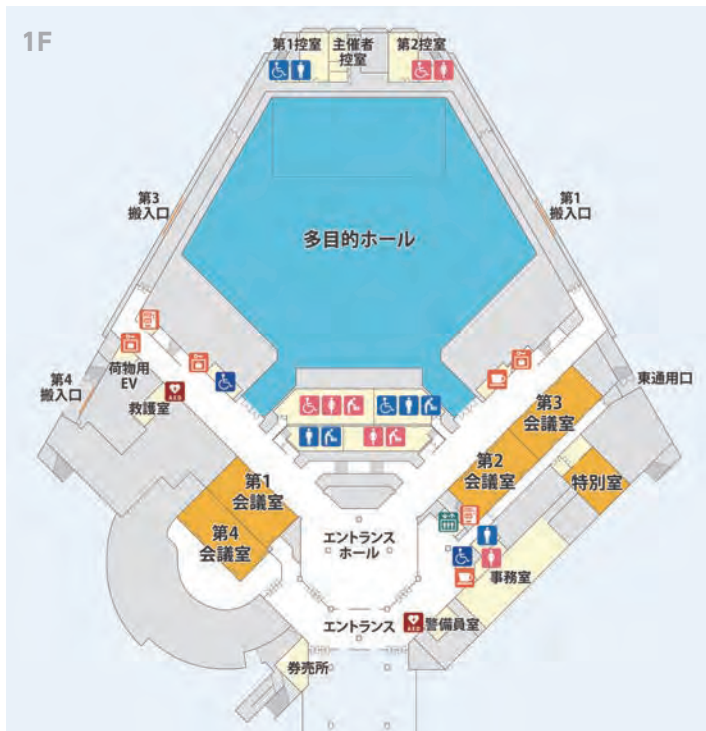


会場

会場アクセス



フロアガイド



- 凡例
- エレベーター
 - お手洗い
 - バリアフリートイレ
 - 乳幼児用設備
 - 売店
 - 自動販売機
 - コインロッカー
 - AED
 - 非常口

大会テーマ | コンセプト

大会テーマ

食の力は無限大

～徳島から未来へつなぐ食育～

食べる力は生きる力。そして世界共通。
5年後、10年後、未来を見据え、無限に広がる
食の力を学び、体感できる大会に。



徳島県マスコット
キャラクター
すだちくん

コンセプト

多様な課題を共有し、食の無限の可能性を最大限体感できるコンセプト。

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

8つのカテゴリー

8つのカテゴリー

8つの食の力で、お一人おひとりが食材を安定的で安全に確保でき、食を楽しみつつ、健康な心と身体を維持できる日々、未来が続くよう願いを込めて構成。



食料安全保障

Food Security

食料確保に向けた様々な工夫を学ぼう



食の安全

Food Safety

食中毒予防や食品に関する情報について正しく知ろう



食品ロス削減

Food Loss and Waste Reduction

食べ残さない工夫やまだ食べることができる食品の活用策を学ぼう



食の新技術

Food Technology

食の新しい技術を活用したビジネスモデルを学ぼう



健康

Healthy Eating Habits

自身の健康課題に気づき、食を通じた健康戦略を学ぼう



食の多様性

Food Diversity

世界の食の特徴やアレルギー、嚥下食等への対応を学ぼう



食文化・地産地消

Food Culture & Legacy Local Production for Local Consumption

地域の風土を活かした特産物や食文化の魅力を次代へつなごう



食を楽しむ

Enjoy Food

食材、食器、調理方法、旅等、食を楽しむツールを見つけよう

大会プログラム

6/7土 10:00-17:00

みらいステージ (多目的ホール)

10:10-11:10 開会式・表彰式

11:10-11:30 阿波おどり

徳島文理大学と四国大学、徳島大学、鳴門教育大学の阿波おどり連による協演。それぞれの踊りスタイルと個性が調和するフレッシュな乱舞を、ごゆっくり堪能ください。



13:00-14:30

食育国際会議 inTOKUSHIMA ー未来へつなぐ食育ー

食育基本法制定20周年新機軸コンテンツ
「国際消費者シンポジウムin徳島(6/6)」参加者も出席

女子栄養大学
副学長

武見 ゆかり氏



法政大学
人間環境学部教授

湯澤 規子氏



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



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



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



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



食育基本法制定20周年を記念し、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振り返り、未来へつなぐ食育について考える場に。

15:00-15:55

徳島の魚の魅力を届ける さかなクン トークショー

「第1回食育文化功労賞」受賞者が語る「食の力」。徳島県の魚の魅力を、お魚講座や直筆イラスト、質問タイムなど多彩なパフォーマンスを交えつつ語っていただきます。



16:00-16:30 万博、宇宙博PR

関西パビリオン内に展示している「徳島県ゾーン」は、「水とおどる」をテーマにデザインされた空間で「伝統工芸」の展示、プロジェクションマッピングによる映像体験、「未来」と「サステナブル」をテーマにした展示を実施中。



つなぐステージ (2Fテレコメディアホール)

10:20-11:20

地産地消拡大コンテンツ

生きた教材、給食をたどる旅



学校給食を通じ、身近な地産地消への気づき&発信を行います。東祖谷小学校は「給食がおいしいのはなぜ?」を解く旅を10分の動画にまとめ、神山まるごと高専は「地産地食日本一の給食」を目指した先進的な取組を紹介。

11:30-12:30

食の力は無限大∞

進化するフードテック

食育基本法制定20周年を迎える本大会において、最先端のフードテック動向や未来を創るフードテック・ビジネスの事例から学ぶトークセッション。無限に広がる食の可能性について、共に考える機会を創出します。



ZERO CO株式会社
代表取締役社長
楠本 修二郎氏



株式会社リプル
取締役COO
高畑 拓弥氏



株式会社セツロテック
代表取締役社長
竹澤 慎一郎氏

※農林水産省大臣官房新事業・食品産業部 新事業・国際グループも出演

12:40-13:30

“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

調理師免許を持ち、料理番組でもお馴染みの水田信二が考案した料理を披露。徳島県住みます芸人 みっとしーもアシスタントに入ります。



13:40-14:10

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!!

毎日おむすび1個分(約114g)の食品が捨てられている日本の現状を嘆き、こどもの頃からできるフードロスアクションを呼びかける。こどもたちに、これからの地球を救うヒーローになって欲しい、というメッセージを込めて…。



15:00-15:55

LIVE

さかなクントークショー映像ライブ中継

大会プログラム

6/8日 10:00-16:00

みらいステージ（多目的ホール）

10:10-10:40 人気キャラクターショー ①

人気キャラクターショー

11:30-12:30

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

世界農業遺産「にし阿波の傾斜地農耕システム」を未来につなぐには、生産された農作物を多くの方とシェアすることが重要。伝統食タカキビをアスリートフードとして商品開発した事例など、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場に。



14:00-15:00

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

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」を持っていたく機会を創出するトークセッション。

18年連続 ミシュラン東京 三つ星獲得	日本の フランス料理界を 牽引してきた巨匠	2023年 世界の「洋菓子」の W杯®優勝
日本料理 かんだ 神田裕行氏	オテル・ドゥ・ミクニ オーナーシェフ 三國清三氏	PRISM LAB (プリズム ラボ) 柴田勇作氏

15:05-15:20 引継式

15:30-16:00 人気キャラクターショー ②

つなぐステージ（2Fテレコメティアホール）

10:30-11:30

ミライをむすびコンテスト 最終審査・表彰式

株式会社さわが最終審査対象作品を限定販売♪



サステナブル、健康、徳島の食の魅力がしっかり詰まった「ミライをむすび」を事前公募。事前審査で選ばれたおむすびを、100名による実食審査を経て最終審査。徳島から未来へつなぐ「ミライをむすび」が、いよいよ決定。6/8には2F特設ブースにて最終審査5レシピの限定販売も。各50食うご期待!!

11:50-12:50

高校生が考える エシカルな食

- 香川県立三本松高等学校
- 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



香川県立三本松高等学校



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

13:00-13:45

アスリート柿谷を支えた とおき丸高レシピ



柿谷曜一朗氏

丸高愛実氏

国内外の強豪チーム、日本代表、徳島ヴォルティスで活躍し、今年引退した柿谷曜一朗氏。奥様でタレント、アスリートフードマイスターの資格を持つ丸高愛実氏。お二人に、アスリート&子育てファミリーの「とおき丸」の食育を語っていただきます。

大会プログラム

6/7^土 10:00-17:00

セッションルームA (2F 第5会議室)

10:20-10:50

食べ物から作られる！ 地域で食と農を支える風土づくり

●一般社団法人とくしまCSA風土代表理事 金村真友子氏
食と農の課題と農家さんの本音、とくしまCSA風土の具体的な取組を紹介。

11:20-12:20

「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」 取組紹介

●農林水産省大臣官房政策課食料安全保障室
ニッポンフードシフトについての紹介、
関係人口創出についてのワークショップ等

12:45-13:35

すだちの皮からサブリ！～スタチチンの機能性を探る～

●広島大学医学部 堤 理恵 先生、●池田薬草(株) 佐藤 彰彦氏、
●徳島文理大学短期大学部生活科学科 新居 佳孝先生
スタチチンの基礎知識及びスタチ果皮エキスの紹介に加え、テレビにも
ご出演の堤理恵先生にスタチチンの魅力を語っていただきます。

14:00-15:40

「食育月間セミナー」～食育 Here we goⅢ～

第9回食育活動表彰で農林水産大臣賞を受賞した5団体による事例紹介
●農林水産省 消費・安全局消費者行政・食育課
登壇者紹介：六戸町食生活改善推進員会(青森県)、北海道文教大学 食育
アイドルプロジェクト「えにわっ娘」(IX-ALICE) (北海道)、養牛部・神奈
川県立相原高等学校(神奈川県)、NPO法人棚田LOVERS(兵庫県)、
日本ハム株式会社(大阪府)

セッションルームB (2F 第6会議室)

11:30-12:35

“食”で子どもたちのチャンスを広げよう！

～元Jリーガーに学ぶ ところもからでも強くなるヒミツ～

●農林水産省 中国四国農政局 消費・安全部 消費生活課
株式会社en's life 代表取締役 小泉 勇人氏(元Jリーガー)によるセミナー
「スポーツをする上で必要な栄養について」

13:15-13:45

どうする！こどもの肥満

●田山チャイルドクリニック院長
(徳島県医師会 副会長) 田山 正伸 医師
こどもの肥満傾向が全国と比較高い徳島県。徳島から未来へつなく食
育を考える上で、「健康」は不可欠です。ぜひとも毎日の生活習慣の見つ
め直す機会に♪

14:00-14:30

正しく学ぼう！食物アレルギー

●徳島大学病院小児科 杉本 真弓 医師
食物アレルギーについては、様々な情報が溢れの中で、新たな知見を正しく
知って、正しい知識を身につけることが重要です♪ぜひ、ご参加ください。

15:00-15:40

食育基本法制定20周年に向けて 服部幸應の食育の教えをつなぐ食育の三本柱を学ぶ

●食育&オーガニックライフ協会(SOLA)
故服部幸應氏が制定に至るまで尽力した「食育基本法」。そして食育の普及
は服部氏のライフワークとなり、そこに込められた「未来に伝える」食育の
教えをお伝えします。

6/8^日 10:00-16:00

セッションルームA (2F 第5会議室)

10:10-10:40

美味しく楽しい食生活とウェルビーイング

●国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所
栄養疫学・政策研究センター
センター長 中村美詠子氏

11:00-11:30

栄養と運動で健康寿命を延ばす

●国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所
臨床栄養研究センター 主任研究員 畑本陽一氏

12:00-12:45

カードゲームで遊ぼう！ 食育戦隊セブンヒーローワークショップ

●すぐからだにやさしい食育プロジェクト
「食育戦隊セブンヒーロー デジタル紙芝居」開催♪
徳島県の特産品をオリジナルキャラクターで紹介♪

13:40-15:40

オリジナル食品パッケージをつくろう！ ～ペーパークラフトで学ぶ食品表示～

●徳島県生活環境部安全衛生課
オリジナルの食品パッケージをデザインし、楽しみながら
食品表示について学ぼう♪

セッションルームB (2F 第6会議室)

11:30-12:00

台湾風味館-台湾における食育の取組のご紹介

●農業部農村發展及水土保持署-南投分署
台湾農業部農村水土保持署及び台湾有機農業の取組をご紹介します。

12:30-13:00

麹菌がつくる「酵素」のチカラ

●健康円[(株)玄米酵素 特約店]
酵素のチカラを目で見る実験・体験♪わかりやすい分解実験を
ぜひご体験ください。

13:30-14:00

学校のフェーズフリーと食育

●鳴門市学校教育課
鳴門市が災害対応力向上のために推進している「学校の
フェーズフリー」についてご紹介。日々の食において
も「フェーズフリー」の視点を取り入れるきっかけに♪

14:30-15:15

フランス発祥の味覚の授業～親子で体験♪五味テスト～

●味覚のアトリエ(ドミニク・コルビ氏)
徳島県産の食材を活用!ご家族で五味の
テイステイングを体験。クイズ形式でコ
ルビシェフと会話しつつ五味について楽
しく学びましょう♪

大会プログラム

展示コンテンツ

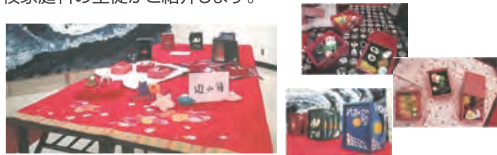
2F特設ブース

両日

高校生が伝える

徳島が誇る「遊山箱」の特別展示

「遊山箱」とは、徳島県独自のかつての風習で、3月や5月の節句などに、子どもたちが野山へ遊山(ピクニック)に行く際にお弁当箱として利用していた三段重ねの重箱。小松島西高等学校家庭科の生徒がご紹介します。



1Fふれあい広場

両日

食育推進全国大会20年のあゆみ展

全国大会20回記念特別展示

2006年に大阪府で開催された第1回大会から当20回大会までのポスターにて、当大会の20年を振り返ります。

47都道府県

食育ポスター展示

同時開催

47都道府県が行っている様々な食育への取組を、ポスター等で紹介。地域性や特産品の特徴を活かした各地の活動にご注目ください。

2F特設ブース

6/7

ZEROCO(ステージイベント進化するフードテック出演)による出展

1Fエントランスブース

両日

PRISM LAB(プリズム ラボ:6/8ステージイベントにも出演)による「第20回食育推進全国大会限定商品販売!」

魅力体験コンテンツ



正面玄関

阿波ふうど号

6/7

水田信二考案レシピを再現

14:00~ 100食

6/8

阿波尾鶏の塩焼き
すだち添え

12:00~14:30~
各回100食



フードパーク(多目的広場)

新鮮 なっ!とくしま号

6/7

はもの天ぷら

11:00~13:00~ 各回100食

6/8

はもの骨切り実演

(一般社団法人徳島県調理師会) 13:00~

「はもの湯引き」試食配布

11:00~13:00(骨切り実演後)~各回100食



はもの骨切り



長谷川 加奈

生まれも育ちも徳島県のご当地お笑いタレント。愛称は「はせちゃん」。県内のテレビやラジオに出演中。

6/8
出演!

徳島ならではの魅力体験ツアー

事前申込

上勝町ゼロ・ウェイスト 6/6

拠点のWHY?型ごみ収集場をはじめ、クラフトビール&ジェラート施設を巡る。
10:00~17:20 対象:小学生以上
*徳島駅前(ホテルサンルート前)発着



しいたけ狩り&和菓子作り体験 6/7

しいたけ狩り体験。県産食材のお弁当。
フィッシュカツ工場見学&和菓子作り体験も。
9:15~15:00 対象:小学生親子
*アスティ&とくしま発着

なると金時植え付け体験&養殖見学 6/7

なると金時里むすめの研修・植え付け体験、養殖見学。
9:30~15:05 対象:小学生親子
*アスティ&とくしま発着

ガストロノミーツーリズム 6/8

本家松浦酒造、井上味噌醤油を巡り伝統と食文化に触れる。
専門家による世界の発酵特別講座も。
10:00~18:45 対象:小学生以上
*徳島駅前(ホテルサンルート前)発着

とくしま まるごと弁当日替わり販売

事前申込

徳島県産食材をふんだんに使った大会限定の日替わり弁当

*ハラール、ヴィーガン食も対応可
*お茶(280ml)付/1,500円(税込)
*1階特別ブースで提供
(事前申込のみ対応)

6/7



なると金時ご飯弁当



木頭ゆずのばら寿司弁当

正面玄関

トウモロコシの収穫体験 6/7

小学生以下を対象に実施

①11:00~ ②13:00~ ③14:00~ ④15:00~
*10:00より全ての回の整理券を配布 ※各回25名



ひょうたん島クルーズ船特別運航

乗船無料

6/7

10:00~16:30(20分毎)
アスティ&とくしま ⇄ 両国橋北詰(食の無限大マルシェ)

6/8

10:00~15:30(20分毎)
アスティ&とくしま ⇄ 万代アクアチッタ前 ⇄ 両国橋北詰(食の無限大マルシェ)
※6/8は万代ホリデーマーケット同日開催!万代アクアチッタ前を経由します!



参加して楽しむコンテンツ

新町川マルシェも巡ろう

食育スタンプラリー

両日

会場内外でスタンプを集めて抽選に参加。
シャウエッセン1年分、ウォーターオープンヘルシオなど豪華賞品が当たるかも!?



来場者全員にプレゼント!

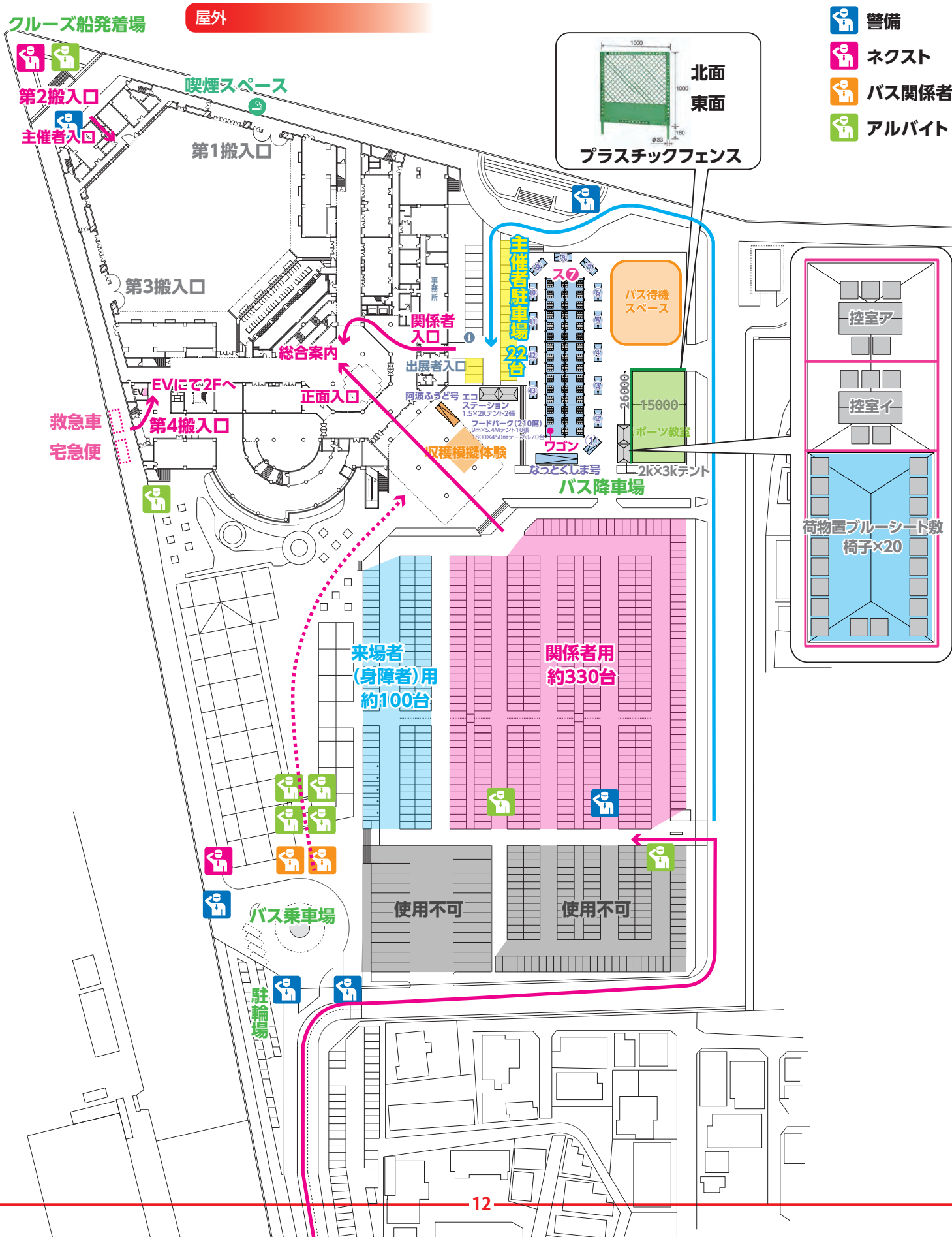
オリジナルエコバッグ

両日

神山まるごと高専2期生高山さん考案のデザインで、お皿に向かっての合掌は、「いただきます」と「ごちそうさま」を表し、食材の命に感謝を示す日本の誇れる文化を表現しています。



会場レイアウト



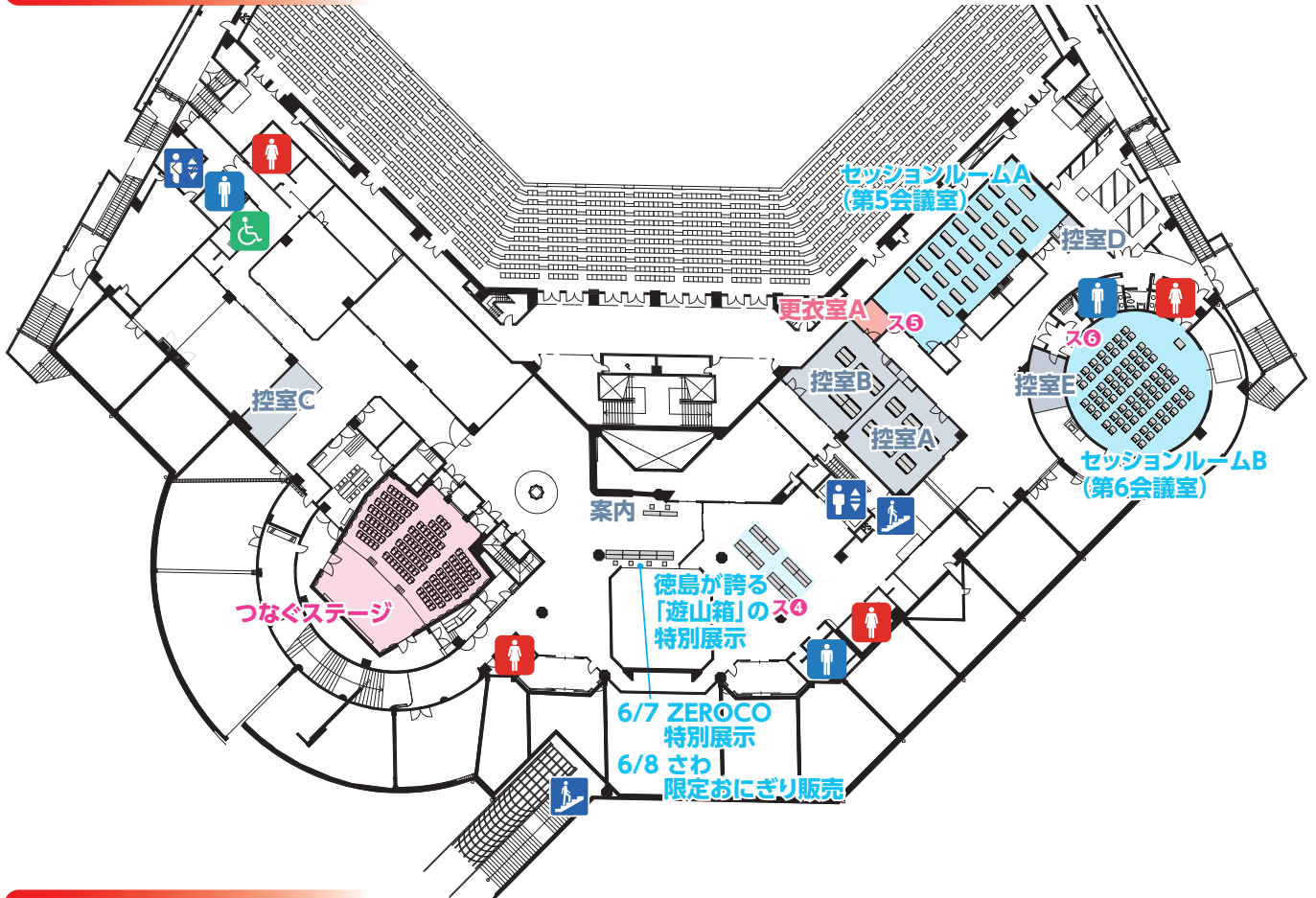
会場レイアウト

1F



会場レイアウト

2F



3F



大会ツール

開催告知ポスター (B2)

開催告知チラシ (A4、日本語版/英語版)

出展者募集ポスター (A2)

出展者募集チラシ (A4、日本語版/英語版)

カテゴリー周知ポスター (A4/A1、日本語版/英語版)

バナー (W2400×H1800mm)

大会ツール

大会ポスター (B2)

大会チラシ (A4、表/裏)

大会チラシ (A4、英語版、表/裏)

大会チラシ (A4、韓国語版、表/裏)

大会ツール

スタンプラリーカード(A5)



全体MAP(A4)



オリジナルエコバッグ



スタッフTシャツ



来場者全員にプレゼントしたオリジナルエコバッグ(コットン製、幅25×高さ30cm)。
デザインは神山まるごと高専2期生高山さんの考案で、お皿に向かっての合掌は、「いただきます」と「ごちそうさま」を表し、食材の命に感謝を示す日本の誇れる文化を表現しています。

全体構成



8カテゴリーを全コンテンツに展開

ステージコンテンツ

トークショー / キャラクターショー / クッキングショー / プレゼンテーション / 式典 / 等



セミナー・展示コンテンツ

ワークショップを含む16のセミナー / ポスター展 / 高校生による特別展示 / 啓発・販売展示



魅力体験コンテンツ

県産食材試食でおもてなし / とくしま まるごと弁当 / 収穫模擬体験 / クルーズ船 / 徳島ならではの体験ツアー



参加して楽しむコンテンツ

来場者プレゼント / スタンプラリー / スポーツ教室



サテライト会場コンテンツ

徳島市内中心部でのマルシェ / 県産食材提供飲食店掲載マップと各種特典提供



ブースコンテンツ

162団体が 買う 試食 味わう 参加 展示 ブースを展開

みらいステージ

多目的ホール

開会式

6月7日(土) 10:10~10:40

主催者挨拶(概要)

農林水産大臣政務官 山本 佐知子

本日、第20回食育推進全国大会が「食の力は無限大、徳島から未来へつなぐ食育」をテーマに盛大に開催されますこと、農林水産省を代表してお祝い申し上げます。

まず、後藤田知事をはじめ、本日まで臨席の皆様には、日頃より食育の推進にご支援を賜り、心より御礼を申し上げます。また、開催にご尽力いただいた関係者の皆様にも、重ねて感謝申し上げます。

平成17年に食育基本法が制定されて以降、今年で20年になります。この節目の年に、その制定に最もご貢献いただいた後藤田知事のもと、この徳島県で全国大会が開催される意義を、私たちも大変感慨深く感じております。

昨年、食料・農業・農村基本法が改正され、食料システムにおける消費者の役割が改めて重要となってまいりました。こうした中、健全な食生活の実践とともに、生産現場への理解を深める食育はますます重要です。

今後は、お子さまたちへの食育を一層強化するとともに、学校を卒業した方々に対する「大人の食育」を推進いたします。あわせて、食卓と生産現場の距離を縮める取組を拡大するなど、食育の強化を私たちも図ってまいりたいと考えております。



また、この後、表彰を受けられる皆様には心よりお祝いを申し上げますとともに、日頃の活動に深く感謝申し上げます。

結びに、この大会が皆様にとって貴重な学びの場となり、全国で食育の取組がますます進むことをご祈念申し上げ、私の挨拶とさせていただきます。本日は誠にありがとうございます。

みらいステージ 司会進行

四国放送
アナウンサー
森本 真司 氏



つなぐステージ 司会進行

エフエム徳島
パーソナリティー
近藤 公美 氏



みらいステージ

多目的ホール

主催者挨拶(概要)

徳島県知事 後藤田 正純

皆さんこんにちは。今日という日を本当に待ち望んでおりまして、大変感慨深い大会でございます。

今回の大会開催にあたり、我々は食に関する「8つのテーマ」を掲げました。

まずは「フードセキュリティ(食料安全保障)」。農業従事者が減る中で、いかに食を安定供給していくか。それを支えるのが「フードテクノロジー(食の新技術)」です。冷蔵技術などを活用し、課題解決に繋がります。もちろん「フードセーフティ(食品の安全安心)」や「フードロス(食品ロス削減)」の問題も重要です。そして「フードダイバーシティ(食の多様性)」。アレルギーやビーガン、宗教にも対応せねばなりません。ありがたいことに徳島は、ハラール認証牛肉のマレーシア向け輸出でほぼ100%の実績があり、今後さらに展開してまいります。また「健康」、「フードカルチャー(食文化)」を大切に、みんなで「エンジョイフード(食を楽しむこと)」の8つのテーマが、今後の食育に活かされることを期待しています。

最後になりますが、イベントは準備が8割です。本日の開催にあたり、大変な準備をされた関係者の皆様、そして県庁職員に心から感謝を申し上げます。



そして今日は豪華なご来賓の先生方にもお越しいただき、本当に心強い限りです。

参加者の皆さん、そして表彰を受けられる方々にも心から敬意を表します。この2日間、どうぞ楽しんでください。ありがとうございました。

来賓祝辞(概要)

参議院議員 山東 昭子 氏

皆様、こんにちは。20年前、食育基本法制定の際に先頭に立って答弁された後藤田知事と、当時裏方で野党の皆様のところを回っておりまして私、その二人が揃ってこの食育推進全国大会を迎えられることを、心からお喜び申し上げます。また、本日受賞される皆様にも、心からお祝いを申し上げます。

徳島は、古事記に登場する食を司る女神「オオゲツヒメ」の地であり、まさに「食の源」でございます。また、徳島の農家の女性たちが始めた「葉っぱビジネス」が、日本料理の味わいを一層深め、レベルアップさせたという素晴らしい食文化もあります。

さて、食育基本法制定後20年。今、私どもは「大人の食育」を次の大きなテーマとして掲げ、第5次の食育基本計画の提言に盛り込むべく、まさに議論をまとめている最中でございます。

かつては「美味しいものはカロリーが高くて体に良くない」という時代もありましたが、これからは「美味しくてヘルシー」な食べ物を追求する時代です。栄養の問題にも、もっと目を向けていかなければなりません。

後藤田知事の肝いりで開催されたこの大会が、日本の食育の基本を多くの方々に味わっていただける素晴らしいものとなりますよう、心から願っております。自民党食育調査会の会



長としましても、これからも皆様のお手伝いをしてまいりますことをお約束申し上げ、お祝いの言葉とさせていただきます。本日は誠にありがとうございました。

みらいステージ

多目的ホール

来賓祝辞(概要)

衆議院議員 土屋 品子 氏

皆様こんにちは。この第20回徳島大会、本当に大勢の方が集まっていて、衆議院議員時代、食育やフードロスの問題で共に汗をかいた仲間が、この意義ある大会を実現されたこと、さすがだなと心から感謝申し上げます。

さて、先ほど山東先生からもお話がありましたように、私たちが自民党の食育調査会でまとめた次の計画への提言では、「大人の食育」を大きな柱としています。しかし私は、「こどもの時の食育」も、今まで以上に大切にしなければならないと考えております。

実は、子どもたちに栄養を教える「栄養教諭」の配置には地域によって大きな差があり、それが栄養教育の格差につながっています。この格差をなくすため、皆様のご協力をお願いし、全国に配置を進めていきたいと考えております。

そしてもう一つ、私が復興大臣を経験して痛感したのは、「災害時の食」の問題です。避難所の食事が貧しく、持病のある方が体調を崩して亡くなるという悲しい現実があります。医療と食を連携させ、災害時の食をしっかりと考えていくことが急務です。

今、米の問題が話題になっていますが、生産者が生活できる収入がなければ、米作りは続きません。栄養士の立場から申し上げますと、私たちの主食である米は、大変バランスの良い、



素晴らしい食物です。その価値を国民にしっかりと伝えていくことこそが、食育の基本ではないでしょうか。

この徳島大会が成功し、一人でも多くの方が食育に目覚めてくださることを心から願い、ご挨拶とさせていただきます。本日は誠にありがとうございます。

来賓祝辞(概要)

徳島県議会議員 須見 一仁 氏

第20回食育推進全国大会が徳島で盛大に開催されますこと、県議会を代表し、心よりお祝い申し上げます。開催にご尽力された実行委員会の皆様、農林水産省、徳島県の皆様に、深く敬意と感謝を申し上げます。

食育は、健康的な食生活を習慣にすることにとどまらず、命の尊さや地域の食文化、環境への配慮といった意識を育む重要な営みであります。現代社会では、ライフスタイルの多様化により、自ら健全な食生活を選ぶ力が一層求められています。

食育が果たす役割は、子どもたちの健やかな成長から高齢者の健康寿命の延伸まで、あらゆる世代に恩恵をもたらす、さらには地域のつながりや共生社会の実現にもつながるものとして、大きな期待が寄せられています。

この徳島大会を通じて、先進的な取組や知見が共有され、今後の食育が一層深まるきっかけとなることを期待しております。また、この後、表彰される皆様方、誠にありがとうございます。

私も県議会も、県民一人ひとりが食を通じて豊かで健やかに生きることができる社会の実現を目指し、これからも全力を傾注して参ります。



本大会のご成功と、皆様のますますのご健勝を心よりお祈り申し上げます。お祝いの言葉といたします。本日は誠にありがとうございます。

みらいステージ

多目的ホール

来賓祝辞(概要)

消費者庁長官 新井 ゆたか 氏

みなさまこんにちは。私ども消費者庁は徳島に「新未来創造戦略本部」という拠点を置いておりますので、まずは地元の人として、皆様を心より歓迎いたします。

国会議員時代から食の問題に熱心に取り組んでこられた知事のおかげで、私たち消費者庁主催の国際シンポジウムは、昨日、多くの国からご参加いただき盛大に開催できました。この徳島から、国際的な結びつきを広げていきたいと考えております。

私は、食育の役割は「つなぐ」ことにあると考えております。1つ目は、食が私たちの体と栄養を「つなぎ」、健康と活力の源となること。2つ目は、家族や職場での食事が、人と人を「つなぐ」コミュニケーションのツールとなること。そして3つ目は、食を通して、消費者と生産者を「つなぎ」、作り手への感謝の気持ちを育むことです。これこそが食育の大きな力ではないでしょうか。

私どもが推進する「エシカル消費」も、まさにこの考え方につながります。例えば、お米一粒、野菜一つに込められた生産者の方々の夏の苦労を思えば、「もう少し高く買っても良いのではないか」と、その背景に思いを馳せることができます。

今、世界中で健康寿命への関心が高まっています。日本の食育は、世界に貢献できる部分が非常にたくさんあります。今



回、多くの国からご参加いただいているこの徳島大会は、まさに「世界をつなぐ食育」の、記念すべき最初の大会、その起点となるに違いありません。

最後に、食育に大変強い思いで尽力された故・服部幸應先生の思いを原点に、この食育の運動が徳島から、そして世界へとますます発展していくことを祈念いたしまして、私の挨拶とさせていただきます。本日は誠にありがとうございます。

主催者紹介

※登壇者のみ、挨拶者以外

農林水産省 消費・安全局長 安岡 澄人

来賓紹介

※登壇者のみ、挨拶者以外

参議院議員 広田 一 氏

第9回食育活動表彰審査委員長 中嶋 康博 氏

食育推進評価専門委員会座長 武見 ゆかり 氏

祝電

衆議院議員 堀内 詔子 氏

参議院議員 中西 祐介 氏

衆議院議員 仁木 博文 氏

自由民主党幹事長 森山 裕 氏

視察いただきました。



第9回食育活動表彰表彰式

6月7日(土) 10:40~11:10

農林水産省はボランティア活動、教育活動または農林漁業、食品製造・販売等その他の事業活動を通じた食育の取組を対象として、その功績を称えとともに、その取組の内容を広く国民に周知し、食育を推進する優れた取組が全国に展開されていくことを目的として「食育活動表彰」を実施しています。

今年度は、応募のあった個人・団体のうち、特に優れていた5団体に「農林水産大臣賞」、15団体に「消費・安全局長賞」、5団体に「審査委員特別賞」を授与しました。



受賞者一覧

農林水産大臣賞	ボランティア部門	食生活改善推進員の部	六戸町食生活改善推進員会[青森県]
		食育推進ボランティアの部	北海道文教大学食育アイドルプロジェクト「えにわっ娘」[IX-ALICE (イザリス)] [北海道]
	教育関係者・事業者部門	教育等関係者の部	養牛部 (神奈川県立相原高等学校) [神奈川県]
		農林漁業者等の部	NPO法人棚田LOVERS [兵庫県]
		企業の部	日本ハム株式会社 [大阪府]
消費・安全局長賞	ボランティア部門	食生活改善推進員の部	伊豆市健康づくり食生活推進協議会 [静岡県]
			宇治市食生活改善推進員協議会「若葉の会」 [京都府]
			知多市健康づくり食生活改善協議会 [愛知県]
		食育推進ボランティアの部	持続可能な農業をやってみよう【食育】プロジェクトチーム (東海学院大学) [岐阜県]
			横須賀地区栄養士連絡協議会 [神奈川県]
	教育関係者・事業者部門		富津市食生活改善サポーターの会 [千葉県]
		教育等関係者の部	尾鷲市・尾鷲市教育委員会 [三重県]
			NESラボステーション (立正大学法学部社会学・教育学ゼミナール) [東京都]
		農林漁業者等の部	特定非営利活動法人まちの食農教育 [徳島県]
			東京都農業協同組合中央会 [東京都]
			JA糸島女性部 [福岡県]
		企業の部	ハウス食品グループ本社株式会社 [東京都]
			カルビー株式会社 [東京都]
			株式会社雨風太陽 [東京都]
			株式会社うおいち [大阪府]
審査委員特別賞	ボランティア部門	食生活改善推進員の部	弘前市食生活改善推進員会 [青森県]
		食育推進ボランティアの部	与那国町食育ボランティア [沖縄県]
	教育関係者・事業者部門	教育等関係者の部	宮城学院女子大学 現代ビジネス学部 現代ビジネス学科 舛井ゼミナール [宮城県]
		農林漁業者等の部	みつばちBunBun クロスケの大原野げんき畑 [京都府]
		企業の部	秋田ノーザンハピネッツ株式会社 [秋田県]

みらいステージ

多目的ホール

審査委員長講評(概要)

第9回食育活動表彰審査委員会 委員長 中嶋 康博 氏

審査委員会を代表いたしまして、私から講評を述べさせていただきます。

第9回食育活動表彰では、全国の都道府県から推薦されました196件を対象に審査を行い、その中から特に優れた25の団体・個人の皆様に表彰することとなりました。受賞された皆様に、心よりお祝い申し上げます。

審査にあたりましては、「先進性」、「継続性」、「有効性」、「波及性」、そして「実践性」といった5つの観点に加え、対象活動が第4次食育推進基本計画の3つの重点課題の効果的な解決に資するものであるか、更に地域の食の循環全体における、自らの活動の目的や目標を明確にし、企画、実施、評価に関して地域との連携を踏まえて活動を進めているか見てまいりました。いずれの活動も、食育の課題に真摯に取り組まれるもので、私たち審査員一同、大変学ばせていただきました。特に、今回受賞された皆様の活動に込められた「熱量」には、大変感動を覚えました。

皆様の取組を拝見し、今後の食育活動を推進する上で重要だと感じた工夫点が5つありました。それは、「関心を持つきっかけを無理なく作る」「自分事として参加する気にさせる」「本物が持つ力を十二分に生かす」「実践者自らが気づく機



会を設ける」、そして「体を動かす」ということです。食育活動を実践する皆様は、いわば食育を展開する「場」であり、食育情報を届ける「メディア」でもあり、その手法は日々進歩し、ますますバラエティー豊かになっていると感じます。新しい時代に向けた食育が本格化していることを、今回の審査でつくづく感じたところです。

この表彰をきっかけに、全国でさらに新たな食育への挑戦が生まれることを祈念しております。受賞された皆様、本日は誠におめでとうございます。

阿波おどり

6月7日(土) 11:17~11:27

徳島学生合同連

「四国大学連」、「徳島大学雷連」、「徳島文理大学連」、「鳴門教育大学鳴響連」、徳島県内4大学の阿波踊り連総勢33名(踊子24名、鳴物9名)による特別編成にて、女踊り、法被踊り、男踊り、総踊りを実施。



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&IJEN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出演している「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、国内を含め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

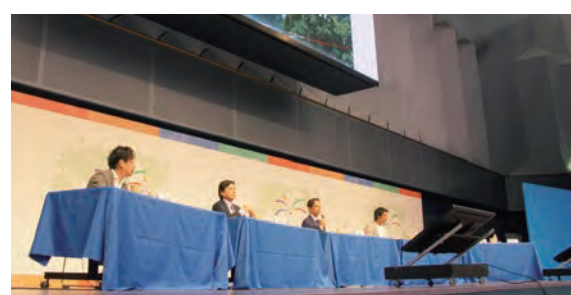


徳島が誇る世界農業遺産を未来につなぐには、生産された農作物を多くの方々とシェアすることが重要。徳島の食品企業は、にし阿波で生産された「たかきび」を使ったアスリートフードを開発。フードテックが世界農業遺産の保全を促進する可能性について考えるシンポジウムとなった。

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した。

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返され、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。



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。



つなぐステージ

2F テレコメディアホール

“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。



セッションルームA

2F 第5会議室

食べ物は土から作られる! 地域で食と農を支える風土づくり



●6月7日(土) 10:20～10:50

●一般社団法人とくしまCSA風土 代表理事 金村 真友子 氏

日本の農業は、異常気象や農家の高齢化・後継者不足により、このままでは私たちの食料さえ確保できなくなるという危機的状況にあり、その解決策として、生産者と消費者が直接支え合う「CSA=Community Supported Agriculture:地域支援型農業」を提唱。

徳島で実践しているマルシェや農業体験、勉強会など、顔の見える関係から地域で農業を支える「CSA風土」を広げ、食べることの価値を見直し未来の食を支える活動を報告した。



「食から日本を考える。ニッポンフードシフト」取組紹介



●6月7日(土) 11:20～12:20

●農林水産省大臣官房政策課食料安全保障室

人口減少と高齢化が進む日本の農村の課題に対し、食と農のつながりを深める国民運動「ニッポンフードシフト」を推進している。都市と農村の交流を促し「関係人口」を増やすことで、国産農産物の消費拡大や食料安全保障の確立を目指している。

今後は、環境に配慮した食品選びを助ける「見える化」を推進し、消費者がより主体的に食料システムを支える取組を促していくと報告。



すだちの皮からサブリ! ～スダチチンの機能性を探る～



●6月7日(土) 12:45～13:35

●広島大学医学部 堤 理恵 氏 ●池田薬草(株) 佐藤 彰彦 氏 ●徳島文理大学短期大学部生活科学科 新居 佳孝 氏

徳島特産すだちの搾りかすである皮から、希少成分「スダチチン」を発見。内臓脂肪低減といった健康機能性を解明し、これまで廃棄されていた未利用資源を価値あるものへと転換、産官学連携によるサプリメント開発と商品化の報告が行われた。

この取組を通じ、未利用資源に科学的根拠を付与し製品化する重要性を示唆。今後もスダチチンの機能性解明と普及で、持続可能な社会形成に貢献していくことを伝えた。



セッションルームA

2F 第5会議室

「食育月間セミナー」～食育 Here we go Ⅲ～

第9回食育活動表彰で農林水産大臣賞を受賞した5団体による事例紹介



●6月7日(土) 14:00～15:40

●農林水産省 消費・安全局消費者行政・食育課 / 六戸町食生活改善推進委員会〈青森県〉 / 北海道文教大学 食育アイドルプロジェクト「えにわっ娘」・「IX-ALICE」〈北海道〉 / 養牛部・神奈川県立相原高等学校〈神奈川県〉 / NPO法人棚田LOVERS〈兵庫県〉 / 日本ハム株式会社〈大阪府〉

「第9回食育活動表彰 農林水産大臣賞」を受賞した5団体が登壇し、地域や企業の食育活動事例を発表。六戸町や相原高校養牛部、棚田LOVERS、日本ハムなどが独自の取組を紹介し、行動変容につながった事例や今後の展望を共有。

パネルディスカッションでは質問や意見交換を通じて継続の工夫や産学連携の意義を議論。食育推進の重要性を再確認し、地域の声を反映した活動の継続を誓った。



美味しく楽しい食生活とウェルビーイング



●6月8日(日) 10:10～10:40

●国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 栄養疫学研究室 室長 岡田 知佳 氏

健康は単一栄養素でなく食事全体のバランスが重要と報告。国内外で塩分過多や野菜・果物不足が課題であり、特に若い女性の栄養が次世代に影響すると指摘した。

その解決策として、何をどれだけ食べるかを示す「食事バランスガイド」の遵守や、栄養摂取も改善する「共食」の重要性を強調。栄養、安全、美味しさを含めた食がウェルビーイングに繋がるとし、意識の醸成とその実現に向けた産官学連携による食環境整備への期待を述べた。



栄養と運動で健康寿命を延ばす



●6月8日(日) 11:00～11:30

●国立研究開発法人医薬基盤・健康・栄養研究所 臨床栄養研究センター 主任研究員 畑本 陽一 氏

健康寿命延伸に向け、栄養と運動の重要性を解説。生活習慣改善は薬以上に糖尿病予防に効果があり、誰でも実践しやすい「スロージョギング」を推奨。ただし運動効果は食事で簡単に相殺されるため、栄養管理も重要だと説いた。

運動は「魔法の薬」だが、きつなくても効果があること、そして栄養とセットで考えるべきだとした。今後はニコニコペースで無理なく続けられる運動と、日常の食選択が健康を左右するという知識を多くの人に伝えたいと語った。



セッションルームA

2F 第5会議室

カードゲームで遊ぼう！ 食育戦隊セブンヒーローワークショップ



●6月8日(日) 12:00～12:45

●すぐくからだにやさしい®食育プロジェクト 株式会社アスラボSmile 浦川 恵子 氏

●参加対象:幼児～中学生までの親子

こどもたちに栄養の重要性を楽しく学ばせることを目的とし、「セブンヒーロー」という体内の栄養ヒーローをテーマに、徳島の食材を活用したデジタル紙芝居やカードゲームを通じて、食べ物が体を元気にする仕組みを紹介。

これを踏まえ、参加者に食べ物の選び方が健康に直結することを伝えた。今後は「すぐく体に優しい」という合言葉を広め、食育を通じてこどもたちの健康意識を高める活動を広めて行きたいと述べた。



オリジナル食品パッケージをつくろう！

～ペーパークラフトで学ぶ食品表示～



●6月8日(日) 13:40～15:40

●徳島県生活環境部安全衛生課

●参加対象:主に幼児～小中学生

幼児から小中学生を対象にペーパークラフトキットを用いたオリジナル食品パッケージをデザインしながら楽しく食品表示について学んでいただくとともに、食の安全に関するパネルの展示等を通じて、適切な食品選択や食生活の実践に役立てていただくための正しい知識と活用方法等について分かりやすく伝えた。



セッションルームB

2F 第6会議室

“食”でこどもたちのチャンスを広げよう!

～元Jリーガーに学ぶ ころもからだも強くなるヒミツ～



●6月7日(土) 11:30～12:35

●株式会社en's life 代表取締役 小泉 勇人 氏

元Jリーガーで料理研究家の小泉勇人氏を講師に迎え、食育の重要性についてスポーツ栄養の観点からこどもたちの成長や健康を支える食事の役割、親の食リテラシー向上の必要性等を具体例を交えて解説。

これを踏まえ、食を通じて心身の健康を促進し、こどもの可能性を最大化する取組の重要性を再認識しつつ、食育活動の普及と、食に携わる全ての人の価値向上を目指した発信を継続していくと述べた。



どうする! こどもの肥満



●6月7日(土) 13:15～13:45

●田山チャイルドクリニック院長 (徳島県医師会 副会長) 田山 正伸 医師

徳島県のこどもの肥満傾向の割合が全国平均を上回っている現状や肥満度の計算方法、成長曲線の見方などの確認方法を紹介。治療を必要とする「肥満症」は肥満に伴って医学的健康被害が生じることから、その際に見られる症状についても詳しく説明がなされた。

また、対応が遅くなるほど大人の肥満へ移行する率が高くなるため、早期の生活習慣の改善や検診等が重要であり、こどもたちが心身ともに健やかに成長できるよう、教育現場、家庭、専門家が連携した支援継続の必要性を示された。



正しく学ぼう! 食物アレルギー



●6月7日(土) 14:00～14:30

●徳島大学病院小児科 杉本 真弓 医師

近年増加傾向にある食物アレルギーに対し、問診や経口負荷試験等に基づく正しい診断の重要性を解説。耐性獲得を目指し、自己判断を避け「必要最小限の除去」を行う管理原則の重要性を強調。

アレルギーを過度に恐れず、個々が食べられる範囲を見極めることが発育やQOL向上に繋がるため、今後は unnecessaryな制限をなくし、患者がより豊かな食生活を送れるよう支援する大切さと正しい知識を広く伝えていきたいと話した。



セッションルームB

2F 第6会議室

食育基本法制定20周年に向けて 服部幸應の食育の教えをつなぐ食育の三本柱を学ぶ



●6月7日(土) 15:00～15:40

●食育&オーガニックライフ協会(SOLA) / 服部学園服部栄養専門学校 理事長校長 服部 吉彦 氏 / 農林水産省 大臣官房参事官 横山 博一 氏 / NPO法人まちの食農教育 代表理事 樋口 明日香 氏 / 司会:NPO日本食育インストラクター協会事務局長 岡田 記世子 氏

食育基本法制定20周年を記念し、故・服部幸應氏が提唱した「人を良くする」食育の教えを振り返りながら、現状と未来の食育推進について意見交換が行われた。

食の選択力、共食、地球環境を三本柱とし、現代の食に関する課題を官民様々な視点から共有した。今後は大人や無関心層へも食育を広める必要があり、官民連携や現場での体験を通じて、食が人を思いやり幸せにする本質を伝え、健康で豊かな社会を築くことを目指していくと話した。



台湾風味館-台湾における食育の取組のご紹介



●6月8日(日) 11:30～12:00

●農業部農村發展及水土保持署-南投分署

台湾の農業関係者が登壇し、「農村は教室、生産者は先生」という理念のもと、各地の豊かな農産物や体験型食育を紹介。有機農業の推進や、朝市を起点とした都市と農村の連携など、多様な取組が報告された。食は生産物であると同時に、文化や人との繋がりがそのものであることを学んだ。

生産者の想いに触れる体験が食への理解を深めるため、この価値を次世代や消費者に伝え、日本と台湾の農業交流をさらに促進していきたいと語った。



麹菌がつくる「酵素」のチカラ



●6月8日(日) 12:30～13:00

●健康円【(株)玄米酵素 特約店】 古矢 勝 氏

「あなたの体は食べたものでできている」という理念のもと、日本の伝統食である発酵食品の重要性を説いた。麹菌で発酵させた玄米酵素がでんぷんを分解する実験を通し、消化を助ける酵素の働きを視覚的に示した。発酵食品に含まれる酵素の力を実感し、消化まで考慮した食選びの重要性を学んだ。

便利さだけでなく、手作りや伝統製法に宿る先人の知恵と微生物の力に感謝し、その価値を現代の食生活に活かして次世代へ伝えていきたいと述べた。



セッションルームB

2F 第6会議室

学校のフェーズフリーと食育



●6月8日(日) 13:30～14:00

●鳴門市学校教育課 村上 若奈 氏

災害対応力向上を目指す「学校のフェーズフリー」導入事例と、食育分野への応用を説明。フェーズフリーとは、平常時と非常時をつなぎ生活の質を維持する防災の新概念で、日常の物資や活動を非常時にも役立つよう設計する点について強調された。

災害時も食の質を保つことは心と希望につながる。普段の食事がそのまま支えとなるため、日々の食選びこそが最高の備えであるという意識を、今後多くの人に伝えていきたいと話した。



フランス発祥の「味覚の授業」～親子で体験♪五味テスト～



●6月8日(日) 14:30～15:15

●味覚のアトリエ（ドミニク・コルビ 氏）

●参加対象:小学生

フレンチシェフ、ドミニク・コルビ氏が徳島県産食材で五味を体験させる親子食育セミナーを実施。「味覚の一週間」の一環で、クイズ形式で味覚の基礎や日仏の食文化を楽しく紹介した。こどもの頃から化学調味料に頼らず本物の味を知ることが、味蕾を守り生涯豊かな食生活を送ることに繋がる。

今後は食材の背景にある文化や生産者の想いも伝え、食を楽しむことの大切さを次世代に継承したいという意気込みを伝えた。



特設ブース

2F ロビー

高校生が伝える 徳島が誇る「遊山箱」の特別展示



両日

徳島県は古くから材木の産地であり、その優れた木工技術が伝承され独自の風習となった「遊山箱」。

3月や5月の節句などに、こどもたちが野山へ遊山(ピクニック)に行く際のお弁当箱として利用していた三段重ねの重箱で、華やかな絵柄が特徴です。

その食文化を、徳島県立小松島西高等学校家庭科の生徒達が、オリジナル遊山箱などにて紹介しました。



ZEROCOブース

6月7日(土)



現在、フードロス削減や持続可能な産業の構築、地方創生等に貢献し注目されている「フードテック」の分野において、同社の革新的な鮮度保持技術についての展示が行われました。



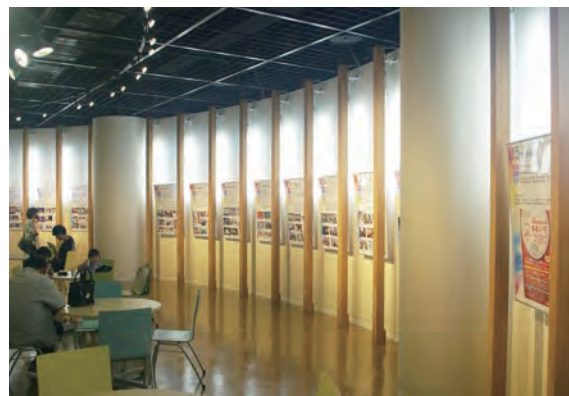
ふれあい広場

1F ふれあい広場

食育推進全国大会20年のあゆみ展 全国大会20回記念特別展示

両日

2006年に大阪府で開催された第1回大会から当20回大会までのポスターにて、当大会の20年を振り返りました。



47都道府県食育ポスター展示

同時開催として、47都道府県が行っているさまざまな食育への取組を、ポスターで紹介。



エントランスブース

1F エントランス

PRISM LABによる「第20回食育推進全国大会限定商品販売」

両日



パティシエ・コンクールの最高峰『クープ・デュ・モンド・ドゥ・ラ・パティスリー2023』で世界一となった柴田シェフによる、木頭柚子を使用した大会限定商品(木頭柚子のジュレ)などを販売。



エントランス | フードパーク

1F 正面玄関 / 多目的広場

県産食材試食でのおもてなし

6月7日(土)～6月8日(日)



でり・ばりキッチン 阿波ふうど号



徳島県の豊かな食をはじめ観光・文化までを発信する、プロ仕様のキッチンを備えたキッチントラック。



阿波美豚の煮込み すだち風味

水田信二考案レシピ 『阿波美豚の煮込み すだち風味』 を再現

6/7(土)14:00～、水田氏考案レシピ(規格外の県産食材使用)の試食を先着100名に提供。提供前から行列ができ、15分程で終了となりました。

阿波尾鶏の塩焼きすだち添え

6/8(日)12:00～、14:30～、各先着100名に県産食材・阿波尾鶏とすだちを使用した試食を提供。(15分程で終了)



新鮮なっ!とくしま号



徳島県の農畜水産物の魅力PRを目的に、調理機能とステージ機能を備えた大型キッチントラック。



はもの天ぷら / はもの湯引き

6/7(土)11:00～、13:00～、各先着100名に県産はもの天ぷらを、同様に6/8(日)は県産はもの湯引きを試食提供。(いずれも15分程で終了)

はもの骨切り実演

6/8(日)13:00～、(一社)徳島県調理師会によるはもの骨切りの実演が行われた。

その模様は、ご当地タレント はせちゃん によるリポートにてみらいステージヘライブ中継され、多くの来場者楽しんでいただいた。



特設ブース

1F 通路 / 正面玄関

とくしま まるごと弁当日替わり販売

両日

県産食材をふんだんに使った大会限定の日替わり弁当を、1F通路の特設ブースにて販売(事前申込)。

ハラル、ヴィーガン食にも対応した、6/7(土)「なると金時ご飯弁当」、6/8(日)「木頭ゆずのぼら寿司」を、お茶(280ml)付1,500円(税込)にて、550名の皆さまに召し上がっていただきました。

なると金時ご飯弁当



木頭ゆずのぼら寿司弁当



トウモロコシの収穫体験

6月7日(土)

①11:00～ ②13:00～ ③14:00～ ④15:00～ の4回、各回25名(合計100名)の小学生以下を対象に、徳島県産(石井町)のトウモロコシを自身の力でもぎとる収穫体験を実施。

収穫の様子を撮影する家族でにぎわい、参加者にトウモロコシの生産過程はもとより地産地消の大切さや食の楽しさを味わっていただく機会となりました。



サテライト会場からのアクセス

アスティとくしま ⇄ サテライト会場

ひょうたん島クルーズ船特別運航

両日

普段は徳島市中心部を流れる新町川・助任川を観光周遊する「ひょうたん島クルーズ船」を、特別に会場アクセス用水上タクシーとして活用。

6/7(土)は、10:00～16:30の間20分毎に、会場⇄両国橋北詰(サブイベント「食の力は無限大∞マルシェ」開催)を運航。

6/8(日)は、10:00～15:30の間20分毎に、会場⇄万代アクアチッタ前(「万代ホリデーマーケット」開催)⇄両国橋北詰(サブイベント「食の力は無限大∞マルシェ」開催)を運航。

2日間で、1,292名[6/7(土)596名+6/8(日)696名]の皆さまに、観光とイベントの両方を楽しんでいただきました。



会場外

徳島ならではの魅力体験ツアー

6月6日(金)～8日(日)



上勝町ゼロ・ウェイスト

6/6(金) 10:00～17:20、10名の参加にて実施。
徳島駅前(ホテルサンルート前)を発着として、上勝町ゼロ・ウェイストの活動拠点WHY?型ごみ収集場をはじめ、クラフトビール&ジェラート施設を巡り、阿波晩茶飲み比べ体験も実施した。



しいたけ狩り&和菓子作り体験

6/7(土) 9:15～15:00、小学生親子19名参加にて実施。
アスティとくしまを発着として、しいたけ狩り、和菓子作り体験のほか、フィッシュカツ工場を見学いただいた。県産食材のお弁当によるおもてなしも好評だった。



なると金時植付け体験&養殖見学

6/7(土) 9:30～15:05、小学生親子20名参加にて実施。
アスティとくしまを発着として、なると金時里むすめの研修と植え付け体験、そしてすだち鯿の養殖見学とエサやり体験に参加いただいた。



ガストロノミーツーリズム

6/8(日) 10:00～18:45、11名の参加にて実施。
徳島駅前(ホテルサンルート前)を発着として、本家松浦酒造、井上味噌醤油を巡り伝統と食文化に触れていただいた。発酵専門家、ジョニー ドレイン氏による世界の発酵特別講座も実施。



会場内各所

スタンプラリー

両日

会場内7ヵ所と「食の力は無限 大∞マルシェ」会場1ヵ所の計8ヵ所（デザインは8カテゴリーピクトサイン）にスタンプを設置。

スタンプを5個集めると1回、6～8個集めると2回抽選に参加でき、A～I賞が1,565名に当たった。



屋外コート | セッションルームB

多目的広場 / 2F 第6会議室

スポーツ教室

両日

徳島ヴォルティス柘植コーチ、石井CCOと一緒に親子で楽しく体を動かそう!

6/7(土) 10:30～11:00、小学校1～3年生の親子13組(26名)にて実施。サッカーJ2チームのコーチ等指導の下、親子ペアにて、パスや身体の使い方などの基礎練習を楽しんだ。



徳島インディゴソックスの選手と野球をしよう!

6/8(日) 10:10～10:40、小学校1～4年生の17人にて、雨天会場のセッションルームBにて実施。

プロ野球独立リーグの選手と共に、打つ(ティーバッティング)、投げる(ストラックアウト)の野球の醍醐味を体験した。



徳島ガンバローズユースチームのコーチが教える!

6/8(日) 10:50～11:20 / 小学校1～4年生23名にて、雨天会場のセッションルームBにて実施。

バスケットボールB3リーグ所属チームのユースコーチが、シュートやドリブルの基本と上達のコツを指導。



サテライト会場における魅力拡充コンテンツ

食の力は無限大∞マルシェ



6月7日(土) 16:00~21:00、6月8日(日) 10:00~16:00 / 新町橋東公園&しんまちボードウォーク

徳島市中心部を流れる「新町川」河岸で行われた、大型パラスル型店舗によるマルシェ。県産品の販売をメインとした出展に加え、世界各国の食が楽しめる「ワールドゾーン」やスイーツ、屋台など2日間で計39店が出展し、約2,000人が来場した。

6/7(土)にはナイトマルシェ、水上ステージではダンスや阿波おどり等が行われ、スタンプラリーも1か所設置された。

食の力は無限大∞マルシェ
 日・6月7日(土) 16:00~21:00
 日・6月8日(日) 10:00~16:00
 会場・新町橋東公園&しんまちボードウォーク

6月7日(土)

- 1 緊急出店
- 2 luana scone
- 3 terrace3
- 4 スッパフロート1
- 5 徳島県産品
- 6 徳島県産品
- 7 徳島県産品
- 8 J.O.M.C.
- 9 Xisco tapon
- 10 NICO Food Truck
- 11 わが家キッチン
- 12 CHANAZOHHOUSE
- 13 日野ビル
- 14 おばさんビル
- 15 徳島県産品

6月8日(日)

- 1 緊急出店
- 2 TABEGORO PYREMADE
- 3 terrace3
- 4 スッパフロート1
- 5 徳島県産品
- 6 徳島県産品
- 7 徳島県産品
- 8 J.O.M.C.
- 9 Xisco tapon
- 10 NICO Food Truck
- 11 わが家キッチン
- 12 CHANAZOHHOUSE
- 13 日野ビル
- 14 おばさんビル
- 15 徳島県産品

ステージイベント Time Table

6月7日(土) 16:30~20:30
 音楽
 ・Epidemic Trimmer Choir
 ・THE PECKERS
 ・天竺組

6月8日(日) 11:45~
 音楽
 ・13:00~ 料理教室
 ・14:00~ 徳島県産品
 ・16:45~ 徳島県産品



『とくしまの食』満喫プロジェクト企画 県産食材使用)おすすめ料理de食育推進全国大会 応援キャンペーン

6月6日(金)~6月8日(日) / 徳島市中心部の飲食店



『とくしまの食』満喫プロジェクト企画として、飲食店(51店舗)の皆さまと連携し、県産食材を使用したおすすめ料理をお楽しみいただけるよう、応援キャンペーンを開催。

協賛店は特設サイトとガイドマップにて紹介し、「食の力は無限大」と伝えることで、期間中、各種特典が受けられた。

