

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

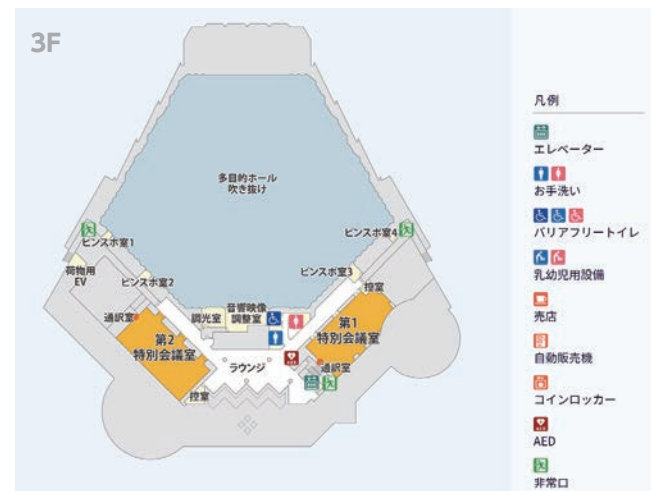
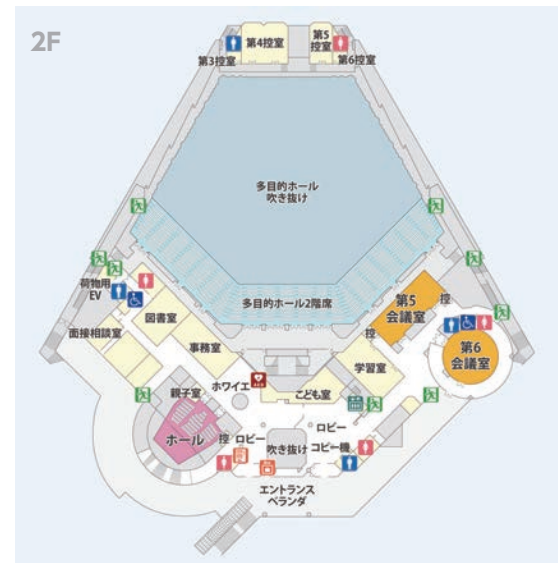


会場

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