

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 in TOKUSHIMA
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・
イタリヤ・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押しつづ、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レシビの限定販売も。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。