

令和6年度あいち食育いきいきシンポジウム

明日 (Earth) につながる

# 地球に優しい暮らしを学ぶ



愛知県では、「あいち食育いきいきプラン2025」により、『体』『心』『環境』『支える』という4本柱を掲げて、食育の取組を推進しています。

今回、食育と環境のつながりについて学び、日々の暮らしに取り入れていただくため、本シンポジウムを開催します。

日時

令和6年**10月21日**(月)

参加無料

午後1時30分～午後3時30分

定員

100名 (要事前申込)

会場

名古屋市中小企業振興会館 (吹上ホール)  
4階 第3会議室

内容

● 講演① 「南極シェフから学ぶ！ 食材を無駄にしないエコレシピ」

第57次南極地域観測隊 調理隊員

渡貫 淳子氏

本シンポジウム限定！  
エコレシピ 配布予定



毎日1人当たり「おにぎり1個分」の食品ロスが発生しています  
環境に優しい暮らしを築く  
きっかけづくりにしませんか？

● 講演②

「地産地消と食育～地域から地球へ～」

名古屋文理大学 教授

中村 麻理氏



● 意見交換・質疑応答

## 講師紹介

渡貫 淳子氏

中村 麻理氏

職業、調理師。第57次南極地域観測隊の調理隊員。(昭和基地史上2人目の女性調理隊員。)

任務終了後は、南極で学んだ限りある資源を有効に活用する考え方を伝える講演活動を行っている。その他、新聞、テレビ等で南極での経験や暮らしの知恵、無駄のない食事づくりなども披露している。

名古屋文理大学フードビジネス学科学科長兼地域連携センター長。

専門は、「食と農の社会学」であり、社会学という視点から地域密着型で研究を進めるほか、地元の企業と連携した商品開発など、地産地消につながる地域に根差した取り組みを行っている。

## 申込方法

### ・WEB（あいち電子申請・届出システム）でのお申込み

[https://www.shinsei.e-aichi.jp/pref-aichi-u/offer/offerList\\_detail?tempSeq=104835](https://www.shinsei.e-aichi.jp/pref-aichi-u/offer/offerList_detail?tempSeq=104835)



【申込みページ】

### ・メール、FAXまたは郵送でのお申込み

必要事項(①氏名(あれば団体名)、②住所、③電話番号、④FAX番号、⑤メールアドレス、⑥愛知県食育推進ボランティアであるか、⑦講師に聞きたいこと)を明記の上、お申込みください。

【メール】 [shokuiku@pref.aichi.lg.jp](mailto:shokuiku@pref.aichi.lg.jp)

【FAX】 052-954-6940

【郵送】 〒460-8501 (住所記載不要)

愛知県農業水産局農政部食育消費流通課 食育推進グループ宛て

## 申込期限

**9月27日(金)【必着】**

## アクセス

名古屋市中小企業振興会館  
4階 第3会議室

- ・地下鉄桜通線「吹上駅」5番出口から西へ徒歩5分
- ・公共交通機関をご利用ください。
- ・駐車場は有料です。



## 令和6年度あいち食育いきいきシンポジウム 参加申込書

氏名 (あれば団体名)	愛知県食育推進ボランティアですか？	はい	・	いいえ
住所	〒			
電話番号		FAX		
メールアドレス				
◆講師の方にお聞きしたいことがありましたら、御記入ください。				
＜申込上の注意事項＞				

- ・定員を超えた場合は、抽選により参加の可否を決定します。なお、参加決定者には、10月7日(月)までに、食育消費流通課からメール又は郵送で通知します。
- ・個人情報、本シンポジウムの開催に関する連絡のみに使用します。
- ・当日、記録のために撮影(動画・写真)を行いますのでご承知ください。

お問合せ先 愛知県農業水産局農政部食育消費流通課食育推進グループ

電話 052-954-6396

E-mail [shokuiku@pref.aichi.lg.jp](mailto:shokuiku@pref.aichi.lg.jp)