

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」を開催しました

食育消費流通課

2024年10月21日(月)に名古屋市中小企業振興会館において、「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」を開催しました。

今回は講師として、第57次南極地域観測隊の調理隊員として活躍された渡貫淳子さん、名古屋文理大学で「食と農の社会学」を専門に研究されている中村麻理さんをお招きし、無駄や廃棄の少ない食事作りや、食生活と環境の結びつきなどについてお話ししていただきました。

当日は、食育に関心の高い県民、看護学校や保育園で食育に携わっている栄養関係者、行政関係者等60名が参加しました。

1 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」

渡貫淳子氏からは、南極の生活から得られた環境に優しい暮らしの工夫について、お話いただきました。

南極に食材を持ち込めるのは、観測隊が交代する際の1年に1回であり、限りある食材を工夫して利用しており、共食から生まれるコミュニケーションは非常に重要であり、工夫次第でいくらかでも豊かに生活できることを学んだとのことでした。

また、南極にゴミを残せないのが、調理を工夫して、うどんを作った次の日は残った出汁で煮物を作り、煮物の余りは、刻んで炊き込みご飯にしていたことなど、具体的なレシピも交えてご紹介いただきました。

食材を残さず利用する知識を持つことで、無駄なく活用しようとする意識が参加者に芽生えたようでした。



2 講演2「地産地消と食育～地域から地球へ～」

名古屋文理大学のフードビジネス学科長兼地域連携センター長の中村麻理教授からは、学生と取り組んでいる食育活動や郷土料理である「鬼まんじゅう」をお土産品として日持ちするように「鬼まんマドレーヌ」として開発した取組などをご紹介いただきました。



講演後の意見交換会と質疑応答では、参加者から積極的に質問があり、会場全体でテーマについて考える充実した時間となりました。参加者からは、「食品を大切に無駄にしないよう、気を付けて毎日過ごしていこうと思った。」、「今日の講演で学んだことは、他の人々にも伝えていかないともったいない。」といった声があり、講師の知識や理念を実践したり、周知したりしていく意欲が高まったようでした。

このシンポジウムをきっかけに、環境に配慮した生活を築くきっかけとなることを期待します。