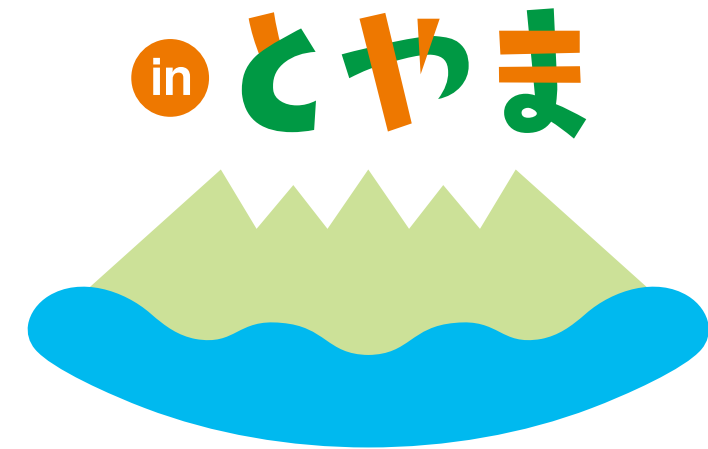




食で心も体も幸せに
とやまから広げるウェルビーイング
～ 未来へつなげよう 幸せの基盤 ～

主催：農林水産省、富山県、第18回食育推進全国大会富山県実行委員会

第18回 食育 推進全国大会



食で心も体も幸せに
とやまから広げるウェルビーイング
～ 未来へつなげよう 幸せの基盤 ～

2023年
6/24(土)・25(日)
10:00-17:00 10:00-16:00

メイン会場 富山産業展示館
(テクノホール)
料理教室会場 富山調理製菓専門学校

開催結果報告書

主催：農林水産省、富山県、第18回食育推進全国大会富山県実行委員会

後援：内閣府、消費者庁、文部科学省、厚生労働省、全国知事会、全国都道府県議会連合会、全国市長会、
全国市議会連合会、全国町村会、全国町村議会連合会



食で心も体も幸せに
とやまから広げるウェルビーイング
～ 未来へつなげよう 幸せの基盤 ～

INDEX

● 全体概要	2
● 大会プログラム	6
● 会場レイアウト図	8
● ポスター・チラシ・大会グッズ	10
● 大会パンフレット	11
● イベントステージ	12
● 大会議室	28
● クッキングステージ	32
● ワークショップ	34
● スポーツチームワークショップ	36
● 農林水産業体験イベント	38
● 富山湾アクアリウムの展示・地産地消弁当の販売	40
● 県産木材コーナーなど	41
● 展示パネルなど	42
● クイズラリー&デジタルスタンプラリー	43
● 出展者リスト	44
● 東館 会場マップ	46
● 東館 出展ブース	47
● 西館 会場マップ	57
● 西館 出展ブース	58
● キッチンカー	76
● 都道府県ポスター	78
● 料理教室	83
● 農林漁業体験バスツアー	85
● プレイイベント	87
● WEB配信	89
● 大会アンケート	91
● 広報・報道	98
● 実行委員会設置要綱	108
● 実行委員名簿	110
● 会議の開催について	111

全体概要

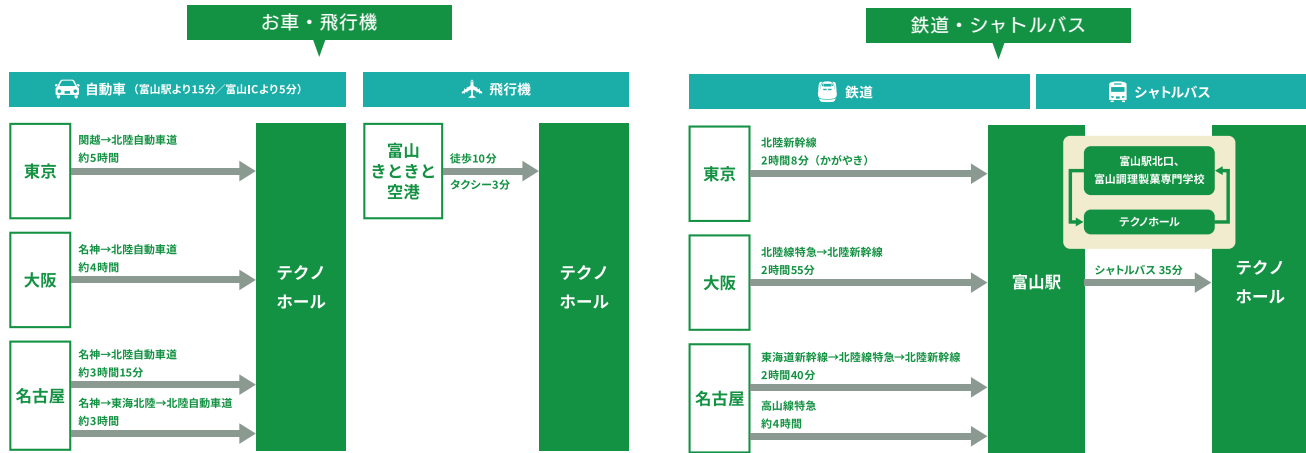
大会名称	第18回食育推進全国大会 in とやま
大会テーマ	食で心も体も幸せに とやまから広げるウェルビーイング ～ 未来へつなげよう 幸せの基盤 ～
大会コンセプト	●「新たな日常」に対応した食育を提案 内食、外食の重要性が高まっている中、三世代同居、共働き、一人暮らし、高齢世帯などそれぞれの生活に合った取り組みやすい食育のあり方を提案するとともに、中食や外食、さらには地域や職場など様々な生活シーンでの食育を考える機会とする。 ●健康と体づくりのための食育を学ぶ場 子どもから大人まで健康で豊かな食生活を送ることができるよう、栄養バランスの良い食事や食を通じた健康増進、体づくりなど、食に関する正しい知識を学ぶ機会とする。 ●富山の多彩な食の魅力を発信 美味しい水、海の幸・山の幸など豊富な食材、食文化、伝統料理など、富山ならではの食の魅力を全国にPRし、県民にもこの「当たり前の幸せ」を実感してもらう機会とするとともに、国の「みどりの食料システム戦略」も踏まえ、持続可能な農林水産業や食の実現に向けて「環境・エネルギー先端県とやま」において考える機会とする。
開催日時	令和5年6月24日(土) 10:00～17:00 令和5年6月25日(日) 10:00～16:00
開催場所	メイン会場：富山産業展示館(テクノホール) 〒939-8224 富山県富山市友杉1682 TEL:076-461-3111 料理教室会場：富山調理製菓専門学校 〒930-0083 富山県富山市総曲輪4丁目4-5 TEL:076-491-1177
主な内容	・食育活動表彰表彰式 ・食育シンポジウム ・トークショー ・クッキングステージ ・ワークショップ ・講演、セミナー ・農林水産業体験イベント ・食育関係ブース出展、農林水産物の販売・飲食(計147団体) ・農林漁業体験バスツアー ※事前募集 ・料理教室 ※事前募集 等
来場者数	2日間合計:23,300人 (6月24日(土):8,800人、6月25日(日):14,500人)
主催	農林水産省、富山県、第18回食育推進全国大会富山県実行委員会

大会ロゴ



会場アクセス

富山産業展示館(テクノホール)



※富山駅から会場のテクノホールまでのシャトルバスを運行

※富山県総合運動公園(臨時駐車場)から会場のテクノホールまでのシャトルバスを運行



全体概要

大会のポイント

ポイント 1 食育推進につながる、わかりやすい会場の構築に向けて

コンセプトを踏まえた
ブースのエリア分け



コンセプトを実現する
ためのイベントを展開

大会コンセプト 1

「新たな日常」に対応した食育を提案

なるほど!なっとく! 食材や五感で学ぶエリア	食育とは! 基礎から学ぼうエリア	安心の仕組み! 食品安全エリア
にっぽんの食! 和食・伝統料理エリア	楽しく体験! こどもたちの食育エリア	みんな大好き! がっこう給食エリア
地球にやさしく! 食品ロス・環境エリア	おうちでやってみよう! 家庭での食育エリア	知ろう!学ぼう! 国や各地の取り組み紹介エリア

大会コンセプト 2

健康と体づくりのための食育を学ぶ場

からだを元気に!栄養バランスエリア いきいき毎日!食と健康を考えるエリア

大会コンセプト 3

富山の多彩な食の魅力を発信

おいしいとやま!物販・飲食エリア	とやまの食!郷土料理・食文化エリア
魅力いっぱい!富山ブランドPRエリア	知ってほしいな!とやまの農林水産業エリア
富山の食育を知ろう!市町村エリア	

出展
ブース



ポイント 2

WEB配信による
大会のデジタル化
(実開催とのハイブリッド化)

ステージコンテンツ・ セミナーのライブ配信

ステージなどをリアルタイムで配信。会場キャパを超えた多くの参加を実現。

他会場との映像中継

富山調理製菓専門学校の料理教室(実習)を中継し、テクノホールでも上映。

オンデマンド配信～ アーカイブ化

ステージコンテンツなどを映像収録し、オンデマンドで配信。開催後も視聴できるアーカイブ化をおこなう。

ポイント 3

SDGs実現に
向けた取組み
(環境への配慮)

SDGsの実現に繋がる イベントの実施

食ロスの取組みの展示、フードドライブの実施、サルベージパーティの開催等

持続可能な食

県産食材を使用した料理教室の実施、県産食材の販売、農林漁業体験などのイベントを通して、地域の農林水産業を支える食育を推進。

環境に配慮した大会運営

プラスチック製品の利用抑制(ブースでのレジ袋等の削減呼びかけ、公式トートバックを布製で作成)、シャトルバスや公共交通機関の利用、会場内での食べ残しゼロなどを参加者に呼びかける。

ポイント 4

集客拡大に向けた
利便性ある
交通アクセス体制構築

県内外からの来場者のアクセスの利便性向上と環境に配慮するために、シャトルバスの運行を実施。

発着

テクノホール
東館正面玄関前

(富山調理製菓専門学校)

富山駅 臨時バス乗降場



富山駅北口 バス乗降車場