

## 6階 コンベンションルーム

### セミナーフロア

#### 「災害食×宇宙食」から考える栄養の重要性

##### ▶実施概要

日時:令和6年6月1日(土) 11:00~11:30

講師:坪山(笠岡)宜代氏(国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 国際栄養情報センター 国際災害栄養研究室 室長)

協力:国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所

内容:世界でもっとも歴史があるとされる国立健康・栄養研究所によるセミナー。「防災や備え、“やらなきゃ”から“ワクワク”へ」をテーマに、災害時の栄養不足対策や災害食を使った簡単レシピなどを紹介。また災害食の宇宙食への応用など、宇宙環境での課題解決に向けた活動について話した。



#### すべての人が、意識せず、自然に健康になれる食環境づくりとは？

##### ▶実施概要

日時:令和6年6月1日(土) 12:10~12:30

講師:樫野いく子氏(国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所 研究連携推進室 室長)

協力:国立研究開発法人 医薬基盤・健康・栄養研究所

内容:自然な形で続けられる健康でおいしい食生活を実現するための研究活動について、世界の動向なども交えながら講演。重点課題である食塩の過剰摂取を例に挙げながら、各企業の様々な取組や、健康への関心度が低い人への効果的な対策などを紹介した。



#### 朝食セミナー ～朝ごはん、ちゃんと食べよな!～

##### ▶実施概要

日時:令和6年6月1日(土) 13:15~13:45

講師:赤木大輔氏(大塚製薬株式会社)

主催:大塚製薬(株)

内容:大阪府と連携した取組を推進する大塚製薬によるセミナー。15歳から朝食欠食率が上がることや朝食摂取と学力・体力との関連などについて、データに基づき紹介。また、睡眠中に下がった体温や脈拍の上昇効果など、朝食が体のウォームアップにつながることを解説した。



## 6階 コンベンションルーム

### セミナーフロア

#### 食育月間セミナー ～食育 Here we go II～

##### ▶実施概要

日時:令和6年6月1日(土) 14:30~16:30

登壇者:兵庫県いずみ会(兵庫県)、キッズ☆サポーター(福井県)、佐賀県立伊万里実業高等学校 フードプロジェクト部(佐賀県)、サスティナ鶴岡(山形県)、千葉ジェッツふなばし(千葉県)

主催:農林水産省 消費・安全局

内容:「第8回食育活動表彰 農林水産大臣賞」を受賞した5つの団体が登壇し、取組事例を発表したあとパネルディスカッションを開催。互いの活動内容に対する質問や意見交換、そして、それぞれの地域において実際に行動変容につながった事例の紹介などを行った。そのほか、これから実践していきたい食育活動について話した。



#### 未来へつなごう 近畿の食と農セミナー

##### ▶実施概要

日時:令和6年6月2日(日) 10:30~12:00

講師:野口知恵氏(野菜ソムリエ上級プロ、管理栄養士)、熊木雅代氏(くまちゃん農園)

パネリスト:畿央大学・相愛大学 学生

主催:近畿農政局

内容:野口氏のセミナーでは地産地消により食料自給率を上げることの大切さなどについて、熊木氏のセミナーでは有機野菜の栽培を通じた食育などについて話した。また、学生による取組の発表を受けたパネルディスカッションでは、農業の持続可能性やフードロス削減などに関して、登壇者が意見交換を行った。



#### 心と体と脳・農の健幸の輪を広げる食育活動

##### ▶実施概要

日時:令和6年6月2日(日) 14:30~15:30

講師:高橋路子氏(神戸大学医学部附属病院栄養管理部長／糖尿病・内分泌科 医師)、金村真友子氏(一般社団法人とくしま CSA風土 代表理事、管理栄養士)

主催:食健幸／(一社)とくしまCSA風土

内容:第一部の高橋氏は健康や自己実現、生きがいなど、「幸せ」という観点から子どもへの食育の大切さについて講演。第二部の金村氏は一汁一菜の食生活の効果を経験に基づいて解説。また、生産者と消費者が直接支え合える風土をつくる活動について、事例とともに紹介した。



## セミナーフロア

### エコラップ作り&おやさいクレヨンぬりえ体験(B1 会議室)

#### ▶実施概要

日時:令和6年6月1日(土) 10:30～ / 11:30～ / 12:30～ / 13:30～ / 14:30～ / 15:30～ (各回60分)  
6月2日(日) 10:30～ / 11:30～ / 12:30～ / 13:30～ / 14:30～ (各回60分)

主催:mizuiro(株)

参加対象:  
年齢制限なし(小学生以下は保護者同伴)

内容:規格外の野菜などから作られた「おやさいクレヨン」で思い思いに絵を描き、繰り返し使えるオリジナルのエコラップを作る体験には、親子連れなど多くの人が参加。また2日間とも、会議室一室を一日通して使用し、ぬりえや絵本の読み聞かせのほか、商品の展示販売なども行った。



### ロウを使った食品サンプル作り体験(B2 会議室)

#### ▶実施概要

日時:令和6年6月1日(土) 10:30～ / 13:30～ / 15:30～ (各回50分)  
6月2日(日) 10:30～ / 13:30～ (各回50分)

主催:(株)いわさき

参加対象:小学生以上(小学生は保護者同伴)

内容:大阪が発祥といわれる精巧な食品サンプル作り。日本が世界に誇る技術の製作体験を、草創期に取り入れられていたというロウを使った方法で実施。大阪名物のたこ焼きを作るワークショップを、2日間にわたって開催した。



### 食魚教育が飲食生活を変革する(B3 会議室)

#### ▶実施概要

日時:令和6年6月1日(土) 11:00～12:00  
講師:詹昊棠氏(国立高雄科技大学 海洋事務と産業管理研究所 助教)、黃嘉琳氏(大享食育協会 秘書長)  
主催:大享食育協会  
参加対象:学生～大人

内容:島国である台湾の代表的な魚のひとつ「サバヒ」。このサバヒの切り分け部位などを学ぶことができるパズルぬいぐるみを開発した大享食育協会が、台湾のリアルな食育事情に関するセミナーを実施。大学や地域社会と密接に連携し推進している、漁村での食魚教育などについて紹介した。



## セミナーフロア

### 目で見える酵素の実験・体験会(B3 会議室)

#### ▶実施概要

日時:令和6年6月1日(土) 13:00～14:00  
講師:古矢勝氏(玄米酵素認定 食アドバイザー認定講師)  
主催:健康円【株】玄米酵素 特約店  
参加対象:小学生以上(小学生は保護者同伴)

内容:硬めのくず湯を作って、玄米酵素を混ぜて攪拌。デンプン質が消化酵素で分解されて水のような様子から、酵素の働きを目の当たりにすることができる実験を行った。



### 五感と心で味わう体験型教育 ～マインドフルイーティング あなたの食べ方が変わります!～(B3 会議室)

#### ▶実施概要

日時:令和6年6月1日(土) 15:00～16:00  
講師:品川明氏(学習院女子大学国際文化交流学部日本文化学科教授 環境教育センター所長・フードコンシャスネスプロジェクトリーダー、一般社団法人フードコンシャスネス研究所所長)  
主催:学習院女子大学環境教育センター フードコンシャスネスプロジェクト  
参加対象:小学生以上

内容:アーモンドを観察したあとで口にし、自分の考えを記録するという行為を通して、五感の役割を認識。身近なものを使用し、味わう能力を育むことによって、自ら選択する力や人生を豊かに味わう力まで培うことをめざす体験型教育を実践した。



### レジンで作る、食材の標本はし置き(B3 会議室)

#### ▶実施概要

日時:令和6年6月2日(日) 10:30～11:30 / 14:00～15:00  
主催:三信化工(株)・いただきます.info  
参加対象:年齢制限なし(小学校低学年以下は保護者同伴)

内容:光硬化樹脂を使って、スペシャルなマイはし置きを作るワークショップ。あずき、えび、ごま、山椒など色とりどりの15種類の食材から好きなものを選んで作成。参加者は和の食材をより身近に感じながら、日本の大切な文化に触れた。



## 1階 ITM棟海側 ピロティ広場／ATC館内各所(Ｏ's南・ITM棟)

### スポーツ体験コーナー

#### 大阪のVリーグ選手たちがコーチ！ ワクワクバレーボール教室

##### ▶実施概要

日時(参加対象):令和6年6月1日(土)

13:00～13:30(小学1～3年生)／14:00～14:30(小学4～6年生)

6月2日(日)

13:00～14:00(小学1～3年生)／15:00～16:00(小学4～6年生)

参加選手:

6月1日(土):サントリーサンバース(鳥飼亜斗夢選手・櫻村大仁選手)、  
パナソニックパンサーズ(中村駿介選手・垂水優芽選手)

6月2日(日):日本製鉄堺ブレイザーズ(森愛樹選手・上村琉乃介選手・  
竹元裕太郎選手)



内容:大阪のVリーグ選手たちがコーチとして参加し、小学生を対象に、体を動かす楽しさを伝えた。オーバーハンドパスやアンダーハンドパスといった基本的な技術などを指導。参加者全員でボールを使って元気に体を動かすことで、バレーボールの魅力を伝えた。参加特典として、チームのグッズをプレゼントした。

### 館内回遊イベント

#### 食育スタンプラリー

##### ▶実施概要

日時:令和6年6月1日(土) 10:00～17:00

6月2日(日) 10:00～16:00

内容:ATC全館で開催された「食育スタンプラリー」では、館内各所に設置されたスタンプポイントを巡りながら、大阪湾で獲れるマダコやマイワシ、泉州水なす、能勢ぐりなど大阪産(もん)の食材にちなんだかわいらしいスタンプを集めた。ゴールは6階の抽選会場。日本ハムのシャウエッセン1年分や雪印メグミルクの6Pチーズ1年分など豪華賞品が当たるチャンス設けた。



泉だこ【マダコ】



マイワシ



泉州水なす



えびいも



天王寺蕪



銀寄【能勢ぐり】



たんばく質を、もっと自由に。



雪印メグミルク