

【開催日時】

令和5年2月20日（月曜日） 14：00～16:00

【開催方法】

オンライン参加（先着500名）、対面参加（先着50名）

【会場】

AP 虎ノ門（東京都港区西新橋 1-6-15 NS 虎ノ門ビル（日本酒造虎ノ門ビル）
11F）

【参加費】

無料

【開催内容】

(1) 基調講演（40分）：服部 幸應 氏（学校法人服部学園 理事長）

「食育は世界を救う」（仮）（ビデオ出演）

(2) 事例紹介（30分）：和田 明日香 氏（料理家、食育インストラクター）

(3) パネルディスカッション（40分）

ファシリテーター

内野 美恵 氏（東京家政大学ヒューマンライフ支援センター 准教授）

パネリスト

和田 明日香 氏（料理家、食育インストラクター）

上田 史恵 氏（キューピー株式会社 広報・グループコミュニケーション室 社
会・食育チーム）

滝村 雅晴 氏（料理研究家、株式会社ビストロパパ代表取締役）

近藤 剛 氏（近藤ファーム 代表）

【参加申込方法】

参加を希望される場合は、事前のお申込みが必要です。チラシのQRコードを読み取るか、URL（<https://www.secure-cloud.jp/sf/1673909605IUAdUysf>（外部サイト））からサイトにアクセスし、必要項目を記入しお申込みください。当日までに視聴用URLをお送りします。

なお、参加申込みによって得られた個人情報は厳重に管理し、御本人への連絡を行う場合に限り利用させていただきます。

【締切】

令和5年2月15日（水曜日）

【添付資料】

食育推進フォーラムチラシ（別紙）

【お問合せ先】

農林水産省消費・安全局消費者行政・食育課

担当：板垣、鶴岡

代表：03-3502-5723

○ 小学生向け学習コンテンツ～マンガや動画で農業や農村、農業遺産等について楽しく学びませんか～について

農林水産省は、次世代を担うこどもたちへ農業や農村の有する魅力を楽しく分かりやすく伝えるため、学習マンガや動画等の教材を制作しました。全国の教育現場やご家庭でご活用ください。

※詳細は、以下の URL から九州農政局ホームページをご覧ください。

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/press/nousin/kantai/230119.html>

○ 子どもにお茶の魅力を伝える「茶育」の新プロジェクト始動！～プロジェクトに参画する茶業関係者募集～について

農林水産省は、子どもの頃から茶に親しむ習慣を育むために、学校教育の場で茶を活用した食育（以下「茶育」という。）を推進しています。このたび、茶育に取り組む茶業関係者と茶育の内容等を学校関係者に共有することでマッチングを図る「茶業関係者×農林水産省『茶育』プロジェクト」を開始し、本プロジェクトに参画する茶業関係者を広く募集します。

※詳細は、以下の URL から九州農政局ホームページをご覧ください。

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/press/nousan/tokusan/230116.html>

○ サステナアワード 2022 農林水産大臣賞、環境大臣賞、消費者庁長官賞など各賞決定について

農林水産省は、消費者庁、環境省と連携し、「みどりの食料システム戦略」の一環で「あふの環（わ）2030 プロジェクト」を実施しています。本プロジェクトにおいて、食と農林水産業に関わるサステナブルな取組動画を表彰する「サステナアワード 2022 伝えたい日本の“サステナブル”」を実施し、受賞作品が決定しました。

※詳細は、以下の URL から九州農政局ホームページをご覧ください。

⇒ https://www.maff.go.jp/j/press/kanbo/b_kankyo/230117.html

○ 「みどりの食料システム戦略」について

農林水産省は、SDGs や環境を重視する国内外の動きが加速していくと見込まれる中、持続可能な食料システムを構築するため、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現する「みどりの食料システム戦略」を策定しました。

※詳しくは、以下の URL から農林水産省ホームページをご覧ください。

⇒ <https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/midori/index.html>

○ 新型コロナウイルス感染症対策情報について

新型コロナウイルス感染症に関する対策やお願いについて、農林水産省ホームページにまとめています。

※詳しくは、以下の URL から農林水産省ホームページをご覧ください。

⇒ https://www.maff.go.jp/j/saigai/n_coronavirus/index.html

○ 九州農政局「消費者の部屋」特別展示について

九州農政局「消費者の部屋」では、食料・農業・農村に関する各種施策情報の提供や普及啓発を行っています。2月は、以下のテーマの特別展示を行います。

【展示期間】

○2月6日～2月17日 フラワーバレンタイン～大切な人に花束を贈る2月14日～

フラワーバレンタインの趣旨や花を贈る際のポイントのほか、花に関する情報を提供。

○2月20日～3月3日 「地域ブランドを守る地理的表示（GI（ジーアイ））保護制度」

GI制度及びGI製品に関するパネル、チラシ、のぼり旗、現物等

【展示場所】

熊本地方合同庁舎 A 棟 1 階 消費者の部屋

フードパル熊本「熊本市食品交流会館」（熊本市北区貢町 581-2）

※詳しくは、以下の URL から九州農政局ホームページ「消費者の部屋」をご覧ください

⇒

<http://www.maff.go.jp/kyusyu/syohianzen/syokunoanzenansin/syohisya/syohisya.html>

【2】食育イベントのご案内（2月以降の特徴的な取組から）

※新型コロナウイルスの影響で、中止または延期、施設休館などの場合がありますのでご注意ください。

◇福岡市で「旬の野菜料理教室」などの各種料理教室を開催

◇佐賀県嬉野市で「うれしの茶の魅力発信」（常時）

◇長崎県松浦市・平戸市で「ほんなもん（ほんもの）体験」を開催（随時）

◇熊本県宇城市で「食と農の体験塾」を開催（随時）

◇大分市で「げんきっ子チャレンジクッキング（2022 年度親子料理教室）」を開催

◇宮崎県都城市で「地元産食材で 煮込みハンバーグ」を開催（2月18日）

◇鹿児島市で「グリーンファーム 2月の体験プログラム」を受付中

※詳しくは、以下の URL から九州農政局ホームページをご覧ください。

⇒ <http://www.maff.go.jp/kyusyu/syohianzen/hiroba/island/event/event.html>

【3】食育一コマ

○ 今昔、豆の加工品

大豆は加工して食べることが多く、バラエティ豊かな食品に姿を変えています。日々の食卓には、味噌、醤油、納豆、豆腐が並び、ほぼ毎日大豆食品が食べられています。伝統的な大豆の加工品から、近年、代替肉として注目を集めている大豆ミートまで、大豆を発酵させて作る味噌と醤油は、世界に誇る日本の代表的な調味料です。一説によるとそのルーツは古代中国の「醤（ひしお）」にあるとされ、日本に伝来したのち先人たちの創意工夫により、現在の味噌、醤油へと独自の進化を遂げたといわれています。日本の台所には欠かせない味噌と醤油の歴史や種類、特徴などを改めて見直してみましょう。

※詳しくは、以下の URL から農林水産省ホームページ/「aff（あふ）2021 年2月号」をご覧ください。

○ 「九州の食育のひろば」に関する情報提供及び情報更新ご協力のお願い

5