

# SDGsにおける地産地消

—食を用いた地域社会のブランディング—

地域に根付いた食文化を再発見し、各地の元気をネットワークすることを実践の場から発信する活動を行っている金丸弘美先生をお招きし、農産物を取り巻く現状について教えていただくと共に、地域社会における食のブランディング活動への取り組み方を学びます。地産地消と食を用いた行政・企業・地域の有志などの働きかけによって地域コミュニケーションを豊かにし、その地域の魅力を大きくしようとする活動をご紹介します。



講師

**金丸 弘美氏**

(食環境ジャーナリスト・食総合プロデューサー)

日程

令和3年10月2日 **土**

時間

13:00～14:30

会場

オンライン zoomウェビナー

参加費

無料

**金丸 弘美氏** 地域に根付いた食文化を再発見し、各地の元気をネットワークをすることを実践の場から発信。「食からの地域再生」「食育と味覚ワークショップ」「地域デザイン」をテーマに全国の地域活動のコーディネーター、アドバイス事業、取材および執筆。また各行政機関と連携した食からの地域創り、特産品のプロモーション、食育事業のアドバイザーとして活動。

講演会お申し込みはこちら▶

申込締切 9月26日(日)まで



<https://forms.gle/BGUYEQgc7UVPVFLRA>

上記QRコードまたはURLの申し込みフォームに必要事項をご入力頂き送信してください。  
お申し込みいただいた方にURLのご案内をいたします。

## 【次回公開講演会のご案内】

講師：大越 ひろ氏 (日本女子大学名誉教授)  
「咀嚼・嚥下困難な方への美味しい食事計画」  
日時：令和4年1月22日(土) 13:00～14:30  
参加費：無料

## 【お問合せ先】

愛国学園短期大学 (担当：畑、川島)  
東京都江戸川区西小岩5-7-1  
TEL 03-5668-7260  
平日 9:00～17:00 土曜 9:00～14:00  
※学校説明や進学懇談、個別相談などお気軽にご相談ください。



# 調理技術に長けた**栄養士**の養成

## 食物栄養専攻

調理学実習II



大量調理



栄養士免許取得を望む、新卒の方、社会人の方を募集しています。公開講演会やオープンキャンパス、学校見学で本学の取り組みを是非体験してください。お待ちしております。

食品ロス

フードマイレージ



模擬食育指導

レシピカード



江戸川区が展開中の「えどがわ食べきり推進運動」にも学生考案の「食べきりレシピ」を多数提供しています。区のホームページやクックパッド、レシピカードで公開中です。ぜひご活用ください。

## 愛国学園短期大学では

女性の自立を目指した建学の精神に基づき、幅広い教養や実践的な知識・技術を修得するための教育を行なっています。アットホーム感・教職員との距離感の近さも好評で、少人数制の丁寧な指導のもとでじっくりと学ぶことができます。

# 愛国学園短期大学