

「食育推進全国大会 in あいち」(主催:農林水産省、愛知県、第 17 回食育推進全国大会愛知県実行委員会)に講師で参加しました。<https://www.syokuikutaikai17th-aichi.jp/>

テーマ「人口減少社会での持続可能な食と農をあいちから考える」

○YouTube 限定公開URL「シンポジウムアーカイブ動画配信」

<https://www.youtube.com/watch?v=tYohzld-b0Y> ぜひ観てください！

講師 (兼パネリスト) : (後ろの数字は出演時間です)

合瀬 宏毅氏 (基調講演) (一社) アグリフューチャー ジャパン 代表理事 6:41～

金丸 弘美氏 (食環境ジャーナリスト) 27:53～

山口 聡氏 (カゴメ株式会社 代表取締役社長) 36:06～

金田 雅代氏 (女子栄養大学 名誉教授) 47:12～

長田 勇久氏 (日本料理店「一灯」料理長) 57:07～

藻谷 浩介氏 (株式会社日本総合研究所 主席研究員) 1:06:54～

**パネルディスカッション** (テーマ横の名前は発言順番)

1. テーマ 1 合瀬 宏毅氏、山口聡氏 1:18:55～

「人口減少社会で高齢者に対する食育に期待される内容」

2. テーマ 2 長田 勇久氏、金田 雅代氏 1:24:54～

「今後、子供に対する食育に期待される内容」

3. テーマ 3 金丸 弘美氏 1:35:59～

「中山間地域の持続可能な食料システムの維持の面で食育に期待される内容」

4. テーマ 4 藻谷浩介氏 長田勇久氏 1:46:42～

「農業・食料産業の競争力や農山漁村の活力の維持、地域の多様な食文化の継承」

**食育推進大会は NHK 名古屋放送局 Web 版(東海)で放送。**

<https://www3.nhk.or.jp/tokai-news/20220618/3000023166.html>

**動画アーカイブ(食育推進全国大会愛知県実行委員会事務局)**

<https://www.syokuikutaikai17th-aichi.jp/archive/>

次回は富山県で開催予定です。

◎ホームページ <http://www.banraisya.co.jp/kanamaru/home/index.php>

●金丸弘美「食育の本」

○「里山産業論 「食の戦略」が六次産業を超える」(角川新書)

<http://www.banraisya.co.jp/kanamaru/book/bookdetail.php?&no=199&a=1>

○「給食で育つ賢い子ども」(ソトコト新書)

<http://www.banraisya.co.jp/kanamaru/book/bookdetail.php?&no=157&a=1>

○「子どもに伝えたい本物の食」(NTT出版)

<http://www.banraisya.co.jp/kanamaru/book/bookdetail.php?&no=120&a=1>

○「創造的な食育ワークショップ」(岩波書店)

<http://www.banraisya.co.jp/kanamaru/book/bookdetail.php?&no=149&a=1>

- 「地方創生カレッジ」各地で試みてきた食のブランド事業が番組となりました。  
【地方創生カレッジ 金丸弘美】で（検索）し登録すれば無料で観ることができます。  
好評配信中！「地域資源を生かす幸せな田舎の作り方～小さな経済の地域力・田舎力～」

<https://chihouseisei-college.jp/e-learning/basic/industrialization/127.html>

第1週／ユニット1 食のテキスト化から創るブランディング（動画：6本、合計：56分）

高知県中土佐町「大野見エコロジーファーマーズ」。高知県農業創造人材育成事業。

大分県竹田市「サフラン」のテキスト化とワークショップなど。

第2週／ユニット2 食をプロモーションする（動画：6本、合計：55分）

茨城県常陸太田市「常陸秋そば」。岐阜県高山市「宿雛かぼちゃ」。秋田県能代市「能代のネギ」など。

第3週／ユニット3 個性を育む味覚ワークショップ（動画：6本、合計：61分）

個性を育む「味覚の授業」。大学での体験授業「牧場の料理会」。フランスでのワークショップ。

茨城県小美玉市での食のワークショップ。兵庫県豊岡市「コウホリ育む米」など。

第4週／ユニット4 農村宿泊と観光アグリツーリズム（動画：6本、合計：66分）

農村観光とアグリツーリズム。スローフードとプロモーション事業。イタリアの料理専門学校 ICEF



（写真は、ギリシャでの食のワークショップ、茨城県小美玉市の食のワークショップ）

- 発酵食品がいま再び脚光を浴びているワケ（「月刊東京人」WEB版配信）文・金丸弘美

<https://toyokeizai.net/articles/-/322309>

甘酒、ヨーグルト、キムチ、お酢などを始め、納豆、ぬか床で漬ける糠漬けなど、発酵食品の専門店も生まれるほどの人気に。腸内環境をよくして免疫力を高めると注目されている。



写真は、静岡県「ぬかどっこ」の糠漬け（左）、東京都八王子の牧場の料理と牧場。