

全国「和食」連絡会議 第5回交流会

『1204 和食セッション』～次代に繋ぐ和食の集い～

◆今年のテーマ「次世代に伝えたい和食」

開催概要

令和元年12月4日（水）13:00～17:00（12:30 受付開始）

参加無料

J A 共済ビル カンファレンスホール <http://www.jankb.co.jp/conference-access.htm>
東京都千代田区平河町2-7-9 JA共済ビル（地下鉄「永田町駅」徒歩2分）

13:00

開会挨拶・議長宣言

和食文化国民会議 理事 兼 全国「和食」連絡会議 議長／服部幸應
（服部学園理事長、日本食育インストラクター協会理事長）

来賓挨拶 農林水産省 食料産業局 和食室長／小宮恵理子氏



13:30

講演「茶事における盃事の重要性と新しい試み」（約20分）

懐石料理温石会主宰・利き酒師・酒匠／入江亮子氏

茶事では通常日本酒が三回振舞われますが意外とそのことは知られていません。茶事における盃事の重要性と、バラエティ豊かになった日本酒での新たな提案を伺います。おもてなしや日頃の晩酌にも役に立つ内容です。



※画像提供：世界文化社

14:00

講演「大学生のチカラで次世代に繋ぐ：江戸前ちば海苔」（約20分）

日本大学生物資源科学部くらしの生物学科教授／小谷幸司氏

全国シェアわずか3%程度の「江戸前ちば海苔」。私のゼミでは「江戸前ちば海苔」の消費拡大と産業振興を目的とした各種活動に取り組んでいます。会場ではゼミ生の取り組みを紹介した後、学生達も開発にかかわった商品を含む「江戸前ちば海苔」をご試食頂きます。



14:30

講演「家庭で出来る発酵食から伝えたいこと」（約20分）

「和ごころ食卓」代表／そが真由美氏

家庭に1樽を目標に、手作り味噌を広げる活動を実施。また、その他の発酵食作り、お酢やみりん・乾物など和の食材を使った料理教室も行っています。子どもから大人までの食育活動として、和の家庭料理から伝えたいことをお話し、味噌の試食や家庭でできる発酵食の実演をします。



15:15

ワークセッション（約90分）

事例発表をした登壇者と参加者がワークセッションにより
双方向の交流を図ります。（3ブース×約30分）

16:45

閉会挨拶 全国「和食」連絡会議 副議長／民輪めぐみ（タミワオフィス代表）

※プログラムは諸般の事情により一部変更になる場合がありますので予めご了承ください。

参加申込先

（参加費：無料）

◆申込方法

① E-Mail：info@washokujapan.jp

② Fax：03-5817-4916

※氏名、年齢、性別、住所、希望連絡先（メールアドレス、FAX番号など）を記入し、上記方法にてお申込み下さい。

◆お問い合わせ

一般社団法人 和食文化国民会議

事務局 Tel：03-5817-4915

※個人情報はその当該業務の遂行・運営の為に使用し、厳重に管理致します。

全国「和食」連絡会議



伝えよう、和食文化を。