令和５(2023)年度とちぎ食育・地産地消推進研修会

開催要領

１　目的

食を取り巻く社会情勢が目まぐるしく変化している今日、地域に根付いた農業や食料生産の基盤を活かし、県民の心身の健康を育み続ける環境づくりが重要である。

そこで、150周年の機会をとらえて、将来に受け継ぐべき食文化等の食育要素の他、民間企業が率先して取り組む食育・地産地消の活動等について情報共有し、関係者それぞれの今後の活動に向けた足掛かりとする。

２　日時

令和６(2024)年３月６日（水）13：15～16：30

３　場所

　　栃木県総合文化センター　第２会議室（栃木県宇都宮市町１－８）

４　対象

　　市町食育関係課担当者及びとちぎ食育推進連絡会会員、県内企業、

県関係課・出先機関　等

５　日程及び内容

　　１　開会・挨拶

２　基調講演

「とちぎの食の未来にむけて【仮題】」

　　　宇都宮大学　農業経済学科　教授　西山　未真氏

３　事例発表①地域の食文化をつなぐ地産地消のモデル事例

　　　「風土・資源の保全とブランド米振興【仮題】」

　　　大崎市 産業経済部 世界農業遺産推進監 安部祐輝氏

（宮城県・大崎の米『ささ』ブランドコンソーシアム）

　　４　事例発表②未来の食を考えた企業の食育活動

　　　「（株）大塚製薬工場の社員食堂における地産地消の取組【仮題】」

　　　（株）大塚製薬工場　総務部　社員食堂　管理栄養士　前田翼氏

　　５　ディスカッション

６　閉会