

おいしいをシェアしよう

オーガニック・エコな人・モノ・コト



入場無料

ファイナレは有名連による阿波おどり乱舞!!

プレゼントもあるよ!

オーガニック・エコフェスタ2017

Local & Sustainable Tokushima

2017年 2月26日 [日]

アスティとくしま 多目的ホール

徳島市山城町東浜傍示1-1 TEL:088-624-5111



次代の農と食をつくる会 代表 西辻一真氏

バイヤーさん集まれ! マッチング商談会

中四国エリアを代表する若手オーガニック・エコファーマーが集合!

抽選で当たる!



オーガニック・エコな商品をプレゼント!!

ブースを回ってアンケートに答えてオーガニック・エコな商品をもらっちゃおう!



学ぶ

服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長 医学博士 服部幸應氏 ほか

オーガニック・エコをキーワードに各分野の第一人者の話を聞いて学び、あなたのオーガニック・エコライフにつなげよう。



選ぶ

全国からオーガニック・エコなブース・マルシェが大集合!!

マルシェスタイルで作り手と会話を楽しみながら、オーガニック・エコな商品を賢く選ぼう。



食べる

浜内千波氏 野菜ソムリエ栄養士 ほか

食べればその違いがはっきりと分かる!!前大会でも大好評のオーガニック・エコ&地域食材の食べ比べインナービューティークッキングを開催。

主催 / オーガニック・エコフェスタ実行委員会

協賛 / 一般社団法人日本有機農業普及協会、JA東とくしま、生活協同組合コープ自然派、株式会社NTTドコモ、ベジタリア株式会社、有限会社ドリーム大地

共催 / 徳島県

後援 / 一般社団法人徳島新聞社、株式会社エフエム徳島、株式会社エフエムびざん、徳島市、小松島市、中国四国農政局





近年、健康への関心が一層高まる中で、米や野菜といった農作物への評価も「見た目」から「中身」へと変化しています。大きさが揃った見た目のきれいなものより安心して食べられる、食べて「おいしい」ものを選ぶ人が増えているのです。「安心」、「安全」、「おいしい」この3つのキーワードが揃えば、おのずと「農」への関心も高まります。オーガニック・エコフェスタは高品質多収穫の技術力のある生産者と野菜本来の力を理解し、新しい食生活の提案を求める消費者、パイヤーとのマッチングを目指します。「美味しい」は作る人も食べる人も幸せにします。食べる人のことを想い作る。作ってくれた人に感謝しながら食べる。そんなつながりの場となることを期待しています。生産者も生活者も共に日本の食と農の未来について考え行動する時がきています。

2/26 [sun] ステージイベント

9:30~

受付

10:00~

オープニングセレモニー

10:30~12:00

トークセッション

テーマ/ここから始まるオーガニック・エコライフ



【パネリスト】

・実行委員会会長 **荒井義之**

・一般社団法人日本有機農業普及協会 代表理事 **小祝政明** ほか

食農に精通した農業者、技術者、料理研究家、行政関係者を変え、ローカル&オーガニック・エコについて語り合います。

13:00~13:45

食の選択力をつけよう ~カロリー密度に注目した満腹度・満足度の高いデンシエット~



徳島大学大学院講師 博士(栄養学) **奥村仙示 氏**

管理栄養士。ESPEN LLL diploma。専門は臨床栄養学(肝疾患)。「何を、どのぐらい、どのように食べれば、何故良いのか?」という食卓の疑問に答えるため、メタボローム解析を用いた研究に従事。カロリー密度に注目した上手な食の選択で、低カロリーでも満腹・満足な食べ方を提案している。著書:低カロリー満腹食(講談社)

13:45~14:30

オーガニックと食育の親和性



服部学園 服部栄養専門学校 理事長・校長 医学博士 **服部幸應 氏**

「食は人の心と体を育むものである」という信条のもと、3つの柱「選食力」、「共食力」、「地球の食を考える」から成る『食育』の必要性を説いている。

(公社)全国調理師養成施設協会会長、(一社)全国栄養士養成施設協会常任理事、農林水産省「食育推進会議」委員、等を歴任。昭和20年生まれ、東京都出身、立教大学卒。健康大使/日本食普及の親善大使。

14:30~15:15

食べて町おこし



一般社団法人日本野菜ソムリエ協会 理事長 **福井栄治 氏**

1987年 大学卒業後、日商岩井株式会社入社、食品部に配属される

2000年 オイシックス株式会社創業、副社長就任

2002年 日本ベジタブル&フルーツマイスター協会 理事長就任 (現:日本野菜ソムリエ協会)

2004年 STYLE2004ソーシャルアントレプレナー・アワード受賞

2005年 社団法人日本農林規格協会 「GAP(適正農業規範)推進検討委員会」就任

15:45~16:30

『次世代の農と食をつくるエシカルフード』~美味しくて栄養価の高い農産物とは?どこで手に入る?食のエシカルを考える~



東京デリカフーズ株式会社 研究開発室長 **武井安由知 氏**

東京海洋大学大学院食品衛生学修士課程修了。東京農工大学大学院生物システム応用科学府生態系型生産システム教育研究分野博士課程在籍中。NR(栄養情報担当者)、食品保健指導士、施肥技術マイスター、JGAP指導員、産地別の野菜や果物の栄養評価、季節ごと、栽培方法ごとの抗酸化力データベース作成に従事。生産者・流通向けのセミナー等も実施。

16:30~

フィナーレ 阿波おどり

オーガニック・エコ&地域食材のメニューを味わう

12:00~13:00

ランチ会



料理研究家 **浜内千波 氏** ほか

料理家によるオーガニック・エコ食材でインナービューティークッキング、地域食材を使用した限定コラボメニューをご用意。

15:15~15:45

試食・食べ比べ会



オーガニック・エコマルシェ

×

野菜ソムリエ + 栄養士 ほか

美味しい選りすぐりの農産物本来の力を理解し、食べていただける試食・食べ比べ会。

お問い合わせ

オーガニック・エコフェスタ実行委員会事務局

TEL.0883-52-2083