

食 と

その環境を感じる シンポジウム

2024年11月24日(日)
10:00~17:00

入場料無料 要事前申込み

主催・会場
学習院女子大学

東京都新宿区戸山3-20-1

詳細・お申込みは
こちらから

申込締切11月8日
先着順定員に達し
次第締切



参加対象者：高校生以上の食に関心のある方



学習院女子大学
Gakushuin Women's College

和の食を感じる

食べるものの、それは生命を支える大切な資源です。

食べること、それは人類共通の営みであり、生命維持の基本です。

食べかた、その側面には現代社会が抱える様々な問題が顕在化しています。

私たちが次世代のためにできることは何か――。

「食べるもの」「食べること」「食べかた」から考え、育てる、知の未来」を合言葉に、
子どもから大人までの食に対する五感を耕し、
生きる力、考える力、文化や未来を創造する力の育成を目指す、

学習院女子大学が掲げる食教育プロジェクトです。



食と環境に関する基調講演 10:05 ~ 11:50

基調講演① 世界に誇る日本の食文化～人は食なり食は命なり～

佐竹 力總 株式会社美濃吉 代表取締役会長、10代目当主



昔からの諺に、絵一代、音楽二代、味三代とあります。時代の変化が早い中でも、人間の味覚だけは保守的で変化が遅いとの意味です。人間は未知の食は不安です。料理開発には教育と同じ百年の計が必要だと考えます。今、人類の未来食として和食こそSDGsと脚光を浴びています。米を基に発酵技術やだしの伝統の知恵を生かし、健康に良い「一汁三菜」の和食、地産地消でフードマイレージの低いものを買って、300種類あまりの包丁をたくみに使い分け、素材を使い切る「もったいない精神」、自然の恵みに対する感謝の心による「いただきます」「ごちそうさま」と手を合わせる畏敬の念が世界の食料危機を救うという理由です。

基調講演② 食教育の大切さ～日本のこころと食～

品川 明 学習院女子大学 日本文化学科教授



「自分の味わう力を確かめるとともに五感力や味覚力を発展させ、食べものの味いかたやその背景、繋がりに気づくことが大切である」という視点から、あらゆる世代に必要な楽しくておいしい体験型のフードコンシャスネス教育を実施し、食物の大切さや本来の価値を認識し、生き物の命や生き物が生息している環境を大切にする人を育てることが大切です。5つの心・ひふみよいむなやこと・お椀の中に地球が見えるなど食の奥行きについて提案致します。

食を感じるワークショップ 13:00 ~ 14:30 ※要事前申込み、先着順受付

1



品川 明 一般社団法人フードコンシャスネス研究所所長
味の感じかた
～あなたは味をしっかり感じていますか

定員50名

味の種類をご存知ですか？どうして味を感じなければいけないのでしょうか？基本の味とは何か？ある濃度の味が自分にとって濃いのか？ちょうど良いのか？味の感じかたは人によって異なります。また、その感じかたも1日の内で変化します。味を感じる意味と味わうことの意味を皆さんで感じてみましょう。是非、お腹一杯では参加しないようお願い申し上げます。

2



中澤 宗寿 表千家茶道教授
茶室から未来をデザインしませんか！

定員50名

この茶室では、参加者の中から3名ほどお客様として菓子・薄茶を召し上がって頂きながら進めてまいります。小さな気づきから大きな共感まで一つずつ大切にしていきたいと思います。お客様共に過ごすこの時間が豊かなものになるよう、また口にするひとつひとつ素材へも感謝できるよう、五感を通してこころの対話ができるればと思っております。その後、いかにこれからのお客様へ繋げ、世界へ活かしていくかを皆で探っていきましょう。

3



篠崎 英治 善寶寺 広報主任・維那、地蔵院 住職
静かにいただく 禅の食事作法

定員50名

仏教では古来より日々の食事を大切な修行としてとらえてきました。日本では800年前に曹洞宗の道元禅師が料理人の心構え、食べる者の心構えとそのお作法を厳密に定め、今日まで行じられてきました。何を作っても、何を食べても、それが精進となる、食への関わり方のこと。つくる人、食べる人、食べられる命、食に関わる全ての縁が成仏することが精進料理です。禅宗の作法にならない、静けさの中でお粥を頂いて、ともに精進をしたいと思います。

4



遊佐 勇人 人気酒造株式会社 代表取締役
日本酒の変遷とその味わい

定員40名

近代の日本酒は、「火入れ」が発明され、石錠や水車が精米機に変わり、木桶が金属のタンクに変わりました。戦争で酒税が課せられ、戦後は日本酒の規格が確立し、米がない時代の造り方が生まれ、高度成長期には大量生産もされるようになりました。吟醸酒や純米酒の市販化が進み、級別が廃止され、日本酒が輸出されるようになりました。日本酒が国際化しました。さて、これから日本酒はどうなって行くのでしょうか？

5



黒川 陽子 長崎の食文化を推進する会副代表理事 / 日本スローフード協会理事
消えゆく食材を守るために
～幻の伝統野菜・雲仙こぶ高菜を題材として～

定員50名

生産性や経済性が過度に重視される中で、地域の大切な農水産物や加工品が次々と消えようとしています。生きた文化財とも言える消えゆく食材を守るにはどうしたら良いのでしょうか？長崎県雲仙市の幻の伝統野菜・雲仙こぶ高菜を題材として、古漬け・浅漬け・生葉の炒め物の食べ比べなどをしながら、掘り下げて考えてみたいと思います。
＊雲仙こぶ高菜の浅漬け作りを予定しています。

6



福留 奈美 東京聖栄大学 健康栄養学部食品学科教授
日本の発酵調味料と木桶・木樽文化
- 木桶職人復活の現状とKIOKE SHOYU -

定員50名

日本の伝統的な発酵調味料である味噌・醤油・日本酒・みりん・酢等の独自性は、日本の気候・風土に根差した米・麦・豆の麹(こうじ)にあります。本講座では、消失の危機にあった木桶職人技の復活の現状をご報告すると共に、醤油こうじの観察、醤油もろみや個性あふれる木桶仕込み醤油のティースティングをします。五感を駆使して多様な醤油を味わってみることで、それぞれの特徴や良さ、そして自分の好みに気づくことでしょう。

※ワークショップのお申込みはお一人様1講座のみとし、お申込み後の変更はお受けいたしかねます。

なお、お申込み後キャンセルされる場合は学習院女子大学環境教育センター gwc-jsee@gakushuin.ac.jp までご連絡をお願いいたします。

パネルディスカッション 14:50 ~ 16:45

ファシリテーター

品川 明

パネリスト

佐竹 力總／中澤 宗寿／篠崎 英治／遊佐 勇人／黒川 陽子／福留 奈美

※内容は変更される可能性があります。