

安心・安全と地産・地消

近年、地産・地消といった言葉をよく耳にします。地域で収穫したものを地域で加工して消費することは、地域経済の活性化のみならず、環境にやさしい資源の循環型社会につながります。

1年後に迫る東京2020オリンピック・パラリンピックでは、世界各国の選手や関係者に国産の農産物も使って飲食を提供します。東京2020組織委員会では、大会の準備・運営において持続可能性に配慮した取り組みを展開しており、食品安全、環境保全、労働安全に配慮するため、飲食提供で使う農産物についてはGAP（Good Agricultural Practice：適正農業規範）認証を活用した調達基準を策定しました。東京2020組織委員会の取り組みについて紹介いたします。

また、東海地方でも地産・地消の取り組みは活発です。栗菓子の恵那川上屋は産地にこだわり、岐阜・東濃地域で生産された栗のみを使って加工、販売を行い、ブランド化を進めています。本講座では恵那川上屋の取り組みについても紹介いたします。

1 講演

東京オリンピック・パラリンピック競技大会における持続可能性に配慮した食材調達の取り組みについて

日比野 佑亮氏

(公財)東京オリンピック・パラリンピック競技大会組織委員会
総務局 持続可能性事業課長

■ プロフィール

農林水産省林野庁において、国有林材の販売や森林組合指導などを担当。2016年1月に農林水産省林野庁から東京2020組織委員会へ派遣。「持続可能性に配慮した調達コード」の策定を担当。



2 講演

栗が風を運んだ

鎌田 真悟氏

株式会社 恵那川上屋 代表取締役 社長

■ プロフィール

1963年岐阜県中津川市生まれ。高校卒業後、東京で洋菓子修行、地元中津川での和菓子修行を経て、現在の前身の有限会社ブルボン川上屋に入社。2012年3月、農業・食料産業イノベーション大賞を受賞。2013年5月、関連会社の有限会社恵那栗が耕作放棄地発生防止・解消活動表彰で農水省農村振興局長賞を受賞。2014年11月、6次産業化優秀事例として農水省食料産業局長賞を受賞。2018年11月3日、地産地消等優良活動表彰で、弊社の活動が地産地消や国産農林水産物の消費拡大に資する優れた取り組みと評価され農林水産大臣賞を受賞。2013年には明治大学専門職大学院グローバルビジネス研究科に入学し、2015年9月に終了、MBAを取得。著書に「日本一の栗を育て上げた男の奇跡のビジネス戦略」。



司会 鈴木 康生 名城大学農学部 生物資源学科准教授

日時 2019年6月8日(土) 13:00~15:30

場所 名城大学 天白キャンパス 共通講義棟北 N-201教室

定員 200名

ACCESS ■ 地下鉄鶴舞線「塩釜口／名城大学前」駅下車、1番出口(右)徒歩約15分。

