

10月15日(日)

申込不要・無料!

10時30分～11時30分

動物の命を感謝を持って いただく

農業従事者、猟師、革職人
野生動物との共生の会 代表

竹内 陶子 氏

新規就農者として農業を始め、すぐにイノシシの被害に遭いました。イノシシを駆除するために狩猟免許を取り、銃を所持し、実際にイノシシの駆除を経験することによって、命のいただき方を考え始めます。皮を鞣して革製品とし、お肉は自らの血と肉にする。動物の命を余すところなく感謝をもって頂くこと、活用することで私自身の折り合いをつけながら畑を守るために猟をしています。「誰かの命の上に私が存在する」という事実を思い出す切掛けになればと思います。



11時40分～12時40分

『食品ロス』に新たな価値を! ～エコフィードからブランド豚へ～

株式会社日本フードエコロジーセンター
事業部部長

高原 淳 氏

日本フードエコロジーセンター(J.FEC)では、余剰や期限切れなどで廃棄されてしまう食品を引き取り、養豚用の液状飼料にリサイクルしています。この飼料で育った豚肉はブランド豚としてスーパーや百貨店、飲食店などで提供され、美味しいだけでなく環境にやさしい豚肉としてご好評をいただくことができました。第2回「ジャパンSDGsアワード」で最優秀賞を受賞する等、廃棄食品の有効利用として高く評価されている取組みをご紹介します。



12時50分～13時50分

カットリングで農業を変える!

東京農業大学農学部農学科教授

馬場 正 氏

皆さんは、カット野菜やカットフルーツを食べたことがありますか? 開けてすぐに食べられるし、手は汚れないし、ごみも出ないので、大変便利です。その中の一つ、コンビニでも見かけることが多くなったのがカットリング。重宝しますが、その美しさやおいしさを保つのは本当に難しいんです。食品ロスを発生させないためのさまざまな工夫を紹介しながら、カットリングが持つ農業を元気にするパワーをお伝えします。



14時～15時

老いも若きも、食品ロス削減 ～「江戸エコかるた」でSDGs～

東京家政学院大学 名誉教授

上村 協子 氏

「食品ロス」の削減において多様な取組がされています。生活者(生産消費者)教育を特色にした東京家政学院大学で学生さんたちがつくった江戸エコかるたには「食べものに、もったいないを、もういちど」とエシカルなライフスタイルの江戸時代の先達の知恵を学ぼうという気持ちが詰まっています。江戸エコかるたと小学生向け図鑑『今日からなくそう食品ロス』夕文社によせて現代でも地域で行われている持続可能な食の循環を創ろうとする取組みをご紹介します。

