

「食と環境」オンライン公開セミナー 第3回のご案内

本セミナーは、東京学芸大学と辻調理師専門学校の「環境×農業×食に関わる教育についての多様な研究開発」の一環として、2022年度より開催するものです。

第3回公開セミナーでは、「江戸東京野菜から考える 食と農のサステナビリティ」をテーマに、食と農をめぐる取り組み・課題と未来について考えます。

江戸東京野菜とは、種苗の大半が自家採種や近隣の種苗商により確保されていた江戸時代から昭和40年代頃までの固定種、または在来の栽培法等に由来する野菜です。都市化や近郊農業の縮小に加え、もともと収穫量が少なく栽培に手間がかかることもあって、徐々に栽培されなくなりました。しかし現在、江戸東京野菜を復活・普及させようという様々な取り組みが広がっています。味や形など個性豊かな江戸東京野菜にはそれぞれの歴史や物語があり(50種類をJA東京中央会が認定)、地産地消の場を活性化させています。地域や伝統に根差した食の創造と持続性について一緒に考えましょう。

◆ご視聴のお申込みはこちら◆

<https://forms.gle/svCpgRh6tz5CPeGWA> ➡➡➡



【日 時】2022年11月19日(土)14:00～15:40

【方 法】オンライン (ZOOMによるライブ配信)

【対 象】どなたでもお申込みいただけます。

【参加費】無 料

【締 切】2022年11月15日(火) 23:59 ※定員500名に達し次第、締め切ります。

【主 催】東京学芸大学環境教育研究センター／辻調理師専門学校

➡➡➡ セミナーの視聴用URLは、11月16日(水)に「申し込み時にご登録されたメールアドレス」宛にお送りいたします。もしURLが届かない場合は、迷惑メールフォルダおよびプロモーションフォルダをご確認の上、未着の場合は、東京学芸大学環境教育研究センター×辻調理師専門学校公開セミナー事務局 (gakugei.tsujicho@gmail.com) までお問い合わせください。

◆スケジュール◆

●第1部 キーノートスピーチ

①14:05～14:50 大竹 道茂氏 (江戸東京・伝統野菜研究会・代表)

江戸東京野菜の復活・継承と食文化の創造

江戸東京野菜は、古くは江戸からの食文化を今に伝える野菜で、タネを通して、野菜の命をさまざまな物語と共に今日に伝えてくれます。伝統野菜は揃いが悪いことから、規格に合わせることは苦手で、現代の流通に乗りにくく、大量には栽培されなくなった野菜ですが、東京や生産地に来て食べていただくおもてなし食材でもあります。

大竹 道茂氏 ● 昭和 19 年東京生まれ。JA 東京中央会で平成元年より江戸東京野菜の復活に取り組み、平成 9 年には江戸東京農業の説明板 50 本を都内に設置企画。農林水産大臣任命「ボランティア・プランナー」。総務省「地域力創造アドバイザー」。NPO 江戸東京野菜 コンシェルジュ協会会長。著書「江戸東京野菜の物語」(平凡社新書)。「江戸東京野菜」(物語篇)農文協、ブログ「江戸東京野菜通信」で日々情報発信中。



②14:50～15:10 尾藤 環 (辻調理師専門学校 産学連携教育推進室室長)

グリーン社会のキャリアデザイン —若者の「地産地消」のモチベーションを探る

「地産地消」を掲げる若者達は、料理人像をどのように捉えているのか？ 料理人を目指す若者達のキャリアアンカーに変化の兆候がみられます。グリーン社会への変容を担う若者のキャリアデザインについて、参加者の方々と一緒に考えるきっかけにしたいと思います。

尾藤 環 ● 辻調理師専門学校の PR、CSR、CSV および産官学金連携教育を担当。鳥取県・鹿児島県長島町・三重県志摩市・山形県鶴岡市・兵庫県豊岡市と地方創生等に関して包括連携協定の締結に尽力。2022 年 3 月には、東京学芸大学と「食と環境」をテーマにこれからの教育と社会の在り方についての研究と実践に関する連携協定を締結し、本オンライン公開セミナーを立ち上げる。



●第2部 対談 15:10～15:30

大竹 道茂氏 / 尾藤 環

※モデレーター: 椿 真智子 (東京学芸大学環境教育研究センター長)

◆お問い合わせ◆

東京学芸大学環境教育研究センター×辻調理師専門学校 公開セミナー事務局

gakugei.tsujicho@gmail.com / 06-6629-0206 (担当 尾藤・今村)