

# 令和5(2023)年度とちぎ食育・地産地消推進研修会 開催要領

## 1 目的

食を取り巻く社会情勢が目まぐるしく変化している今日、地域に根付いた農業や食料生産の基盤を活かし、県民の心身の健康を育み続ける環境づくりが重要である。

そこで、150周年の機会をとらえて、将来に受け継ぐべき食文化等の食育要素の他、民間企業が率先して取り組む食育・地産地消の活動等について情報共有し、関係者それぞれの今後の活動に向けた足掛かりとする。

## 2 日時

令和6(2024)年3月6日(水) 13:15~16:30

## 3 場所

栃木県総合文化センター 第2会議室(栃木県宇都宮市本町1-8)

## 4 対象

市町食育関係課担当者及びとちぎ食育推進連絡会会員、県内企業、  
県関係課・出先機関 等

## 5 日程及び内容

### 1 開会・挨拶

### 2 基調講演

「とちぎの食の未来にむけて【仮題】」

宇都宮大学 農業経済学科 教授 西山 未真氏

### 3 事例発表①地域の食文化をつなぐ地産地消のモデル事例

「風土・資源の保全とブランド米振興【仮題】」

大崎市 産業経済部 世界農業遺産推進監 安部祐輝氏

(宮城県・大崎の米『ささ結』ブランドコンソーシアム)

### 4 事例発表②未来の食を考えた企業の食育活動

「(株)大塚製薬工場の社員食堂における地産地消の取組【仮題】」

(株)大塚製薬工場 総務部 社員食堂 管理栄養士 前田翼氏

### 5 ディスカッション

### 6 閉会