

Sustainable 6月18日 2022 Online Event オンラインイベント お申し込み <https://forms.gle/maDdRQpUGMdpecA4A> 13:00 - 15:40 Gastronomy Day 美食を支える人が創る 地球の未来

主催 東北大学「美食地政学に基づくグリーンジョブマーケットの醸成共創拠点」(JST 共創の場形成支援プログラム(COI-NEXT))

共催 総合地球環境学研究所 / 辻調理師専門学校

協力 東京学芸大学 環境教育研究センター / ALFAE <食のアカデミー>

Program

13:00 - 14:00 プロジェクト紹介 **テーマ** 未来に渡す持続可能な食



TOHOKU
UNIVERSITY



RIHN

tsuji

- 「美食地政学に基づくグリーンジョブマーケット」 松八重 一代 (東北大学)
- 「持続可能な食と窒素の深い関係：グリーンジョブのフューチャー・デザイン」
林 健太郎・中川 善典 (総合地球環境学研究所)
- 「グリーンジョブ創出に向けた職業教育 / 教科紹介・公開セミナー案内」
尾藤 環 (辻調理師専門学校)

14:10 - 15:40 シンポジウム **テーマ** 調理場から描く地球の未来

基調講演 ① Chefs for the Blue の活動について

- 佐々木 ひろこ氏 (Chefs for the Blue 代表理事)

基調講演 ② タルマーリーの発酵と、持続可能な地域づくりの模索

- 渡邊 麻里子氏 (タルマーリー 女将)

座談会 **テーマ** フードシステムをグリーンシステムへ導く付加価値

[進行：尾藤 環]

- 高橋 喜幸氏 (料理マスターズ倶楽部事務局長)
- 佐々木 ひろこ氏 ● 渡邊 麻里子氏

[コメンテーター]

- 本城 征二氏 (日本ミシュランタイヤ株式会社 執行役員 ミシュランガイド事業部)
- 辻 芳樹氏 (辻調理師専門学校校長)