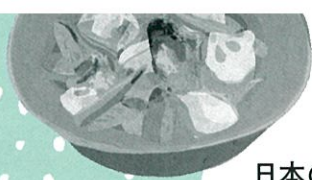


里山と海をつなぐ世界農業遺産

未来の豊かな食を考える



日本の食を考えるうえで大事なものは何か。

日本の世界農業遺産に認定された地域の取り組みを知るとともに生産者や料理研究家を招き、「人と自然」の関係を通じた食資源の大切さとこれからの食について考えます。

登壇者プロフィール



さとう よういちろう
佐藤 洋一郎

ふじのくに地球環境史ミュージアム・館長

和歌山県生まれ。イネの起源に端を発して農耕の起源、農耕と環境の関係史、米食文化、和食文化などの研究を続けてきた。高知大学、国立遺伝学研究所、静岡大学、総合地球環境学研究所、京都産業大学などで研究・教育を続けたのち、人間文化研究機構理事。京都府立大学文学部、和食文化研究センターを経て、現職。著書、論文は多数。



あべ けんいち
阿部 健一

総合地球環境学研究所・経営推進部・教授
NPO法人平和環境もやいネット・理事長

京都大学東南アジア研究センター、国立民族学博物館等を経て現職。長く東南アジア・中国での森林・農村調査を続ける。そのなかで「農と食」への関心が深まり、関連する日本の農村地域での調査も増えてきた。2015年には専門委員としてFAOの世界農業遺産の制度設計に関わる。世界水フォーラムでは、2003年以降ユネスコと共同セッションを運営している。



おおつ えり
大津 愛梨

O2Farm・共同代表
総合地球環境学研究所・客員准教授

ドイツ生まれ東京育ち。慶應義塾大学環境情報学部卒業後、ミュンヘン工科大学で修士号取得(ランドスケーププランニング)。2003年より夫の郷里・南阿蘇で就農し、O2Farmの屋号で無農薬・減農薬の米を栽培。女性農家を中心としたNPO法人田舎のヒロインズ理事長を10年間務め、2017年には国連の機関(FAO)から「模範農業者賞」を受賞した。農業、農村の価値や魅力の向上に取り組む4児の母。



コウケンテツ

料理研究家

大阪出身。旬の素材を生かした手軽でおいしい家庭料理を提案し、テレビや雑誌、講演会など多方面で活躍中。30か国以上の国を旅して世界の家庭料理を学ぶ。3児の父親としての経験をもとに、親子の食育、男性の家事・育児参加、食を通してのコミュニケーションを広げる活動にも力を入れている。YouTube「Kohkentetsu Kitchen」は登録者数180万人以上の人気チャンネル。



あお た とも え
青田 朋恵

琵琶湖システム広報大使
滋賀県立陶芸の森・副館長
前・ここ滋賀(東京情報発信拠点)所長

1983年滋賀県庁に就職、2016年4月から滋賀県農政水産部農政課世界農業遺産推進係長、2020年4月からは農政水産部農政課長として、世界農業遺産の認定申請に向けた取組に従事。2022年4月ここ滋賀(東京情報発信拠点)所長、2023年4月滋賀県立陶芸の森・副館長(常務理事)を歴任。世界農業遺産認定に係る取組について大学等での講演も多数行っている。



申込はこちらから

<https://event.event-planner.net/#/bundlesite/c4cz7ss6>

[受付開始]

2023年12月4日(月) 10:00~

[申込締切]

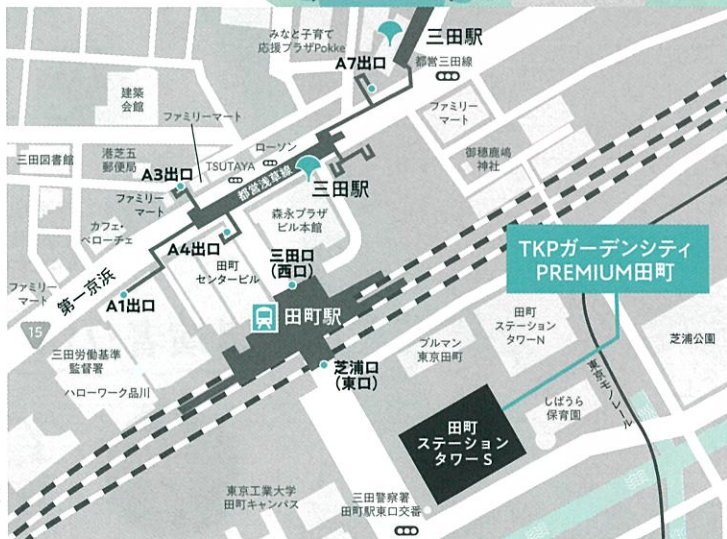
2024年1月17日(水) 17:00

※定員になり次第終了します。



アクセス

- JR京浜東北線 田町駅 東口 徒歩1分
- JR山手線 田町(東京都)駅 東口 徒歩1分
- 都営浅草線 三田駅 A4 徒歩5分
- 都営三田線 三田駅 A4 徒歩5分



主催：公益財団法人 味の素食の文化センター／大学共同利用機関法人 人間文化研究機構