

食に関するベストコミュニケーション in さきひめ

～食の安全・安心意見交換会～

日時：11月22日（日）12:00～15:30

場所：アスト国東 アグリホール

12:00～ 展示・試食

- ◎ 地元食材による郷土料理・創作料理の試食
- ◎ 食の安全・安心に関する体験・展示
- ◎ e-na おおいたの取組紹介、直販所の紹介・販売、Mio club の紹介
- ◎ 国東高校家庭クラブの「地産・地消弁当」紹介
- ◎ 食育コーナー



《e-na おおいたの取組紹介》



《国東高校家庭クラブ》



《食育コーナー》

13:30～ 食の安全・安心意見交換会 「～食の安全・安心対策について～」

基調報告

『「国東わかめ」のできるまで』

竹永 英昭 氏（(有)竹永海商常務取締役）

*大学を卒業した後、会社勤務を経て、地元へUターンし、現在、国東わかめの採取・加工に取組んでいる。

「わかめ」の採取から販売の確立まで25年かかった。これまでの企業努力について報告をいただいた。また、これからの“儲かる漁業”、“安全・安心のための努力”についても報告をいただいた。

シンポジウム

[パネラー]

- 前後 泉 氏(農業)
- 田中 清美 氏(梅園の里)
- 瀧口 敦子 氏(大分航空ターミナル(株))
- 小田 さみ 氏(消費者)
- 戸部 依子 氏(内閣府食品安全委員会事務局)
- 竹永 英昭 氏((有)竹永海商)

[コーディネーター]

- 高橋 陽子 氏 (フリーライター)



《シンポジウムの様子》

(パネラー各々の取組紹介)

前後氏：「生産と直売のこだわりについて」

田中氏：「梅園の里での地元食材を活用した料理の取組について」

瀧口氏：「大分空港における流通面・販売面から見た、地元産品へのこだわりについて」

小田氏：「消費者という立場での買う際のこだわり、食べる際のこだわりについて」

戸部氏：「食品安全委員会の設立の趣旨、リスク評価、リスクコミュニケーションの現状について」

竹永氏：「基調報告に引き続き、他のパネラーの話聞いての感想について」

(意見交換会の内容)

- ・食の安心については、提供する側はもっと情報発信を、提供される側も情報を知る努力をしてもらいたい。
- ・食材の食べ方がわからない人が多い、食べ方の情報提供が必要だと思う。
- ・昔からの食べ物が手に入らなくなっている。昔のように手軽に買えるようになれば良いと思う。
- ・国東地域には古くからの歴史がある。そのことを踏まえて、古いものを学び、新しいものとして伝えていけば地域の活性化にも繋がるのではないかな。