



WEBによる開催の仕組み (パネルディスカッション部分 イメージ)

今回のフォーラムは、ミーティング等をオンラインで開催するためのアプリ「ZOOM」を活用し、インターネット上で進行するプログラムをLIVEで配信します。また、ダイジェスト版の映像も後日、アーカイブ(YouTube)で公開します。

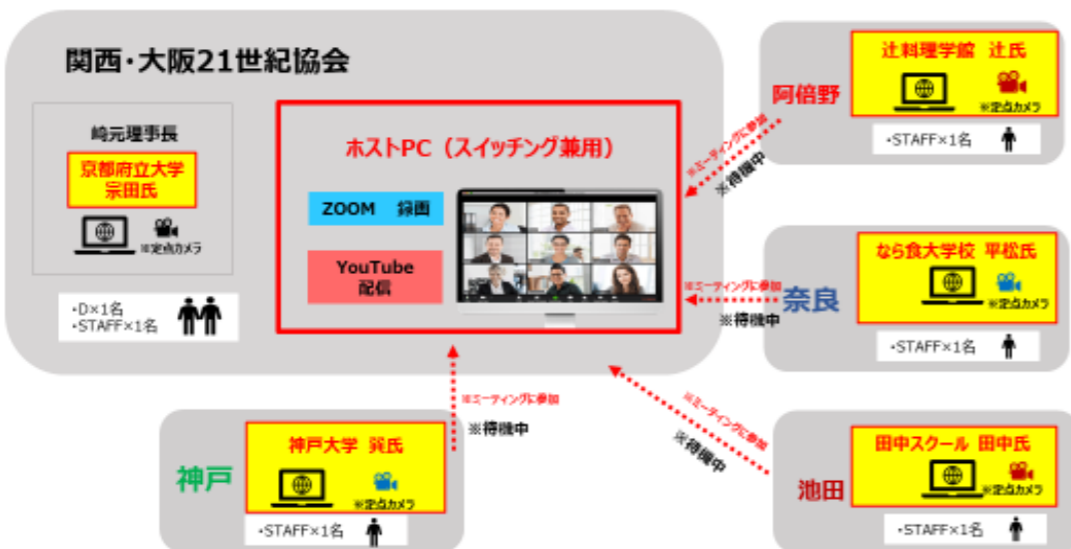


■ パネル ディスカッション

時間	プログラム	テーマ	講演者
15:40~17:10	パネルディスカッション	<ul style="list-style-type: none"> 大阪は和食の発祥に貢献してきた 地産地消で、常に和、洋のテイストを採り入れた新しい料理を追求していく 風土と地理的観点から見た和食 和食の海外への発信 フードスタディー学会の立上げ留学生に対する取り組み 	コーディネーター 栗田 好史氏 パネリスト 辻 秀徳氏 パネリスト 平松 博利氏 パネリスト 眞 好幸氏 パネリスト 田中 聡子氏

WEB開催の仕組み

進行イメージ



表紙絵作者:yoheyy

店舗の内外装などの壁画やクラブイベントでのライブペイント、国内外での作品展示を中心に活動。生命という神秘的なものを表現するため、生命を生み出す象徴として女性をモチーフに創作しており、「アートストリーム 2017」で関西・大阪 21 世紀協会賞を受賞し現在に至る。



画 :yoheyy(ART STREAM2017 入賞)

WEB で配信する 関西・大阪文化力会議 2020 ~和食フォーラム~

第一人者が語る 日本の伝統的食文化『和食』の魅力と影響

■LIVE 配信 2020年7月22日(水) 15:00~17:10
<http://www.osaka21.or.jp> 検索
 ■YouTube で公開 2020年8月中頃から(予定)

主催: 公益財団法人関西・大阪 21 世紀協会

開催にあたり

2021年の東京オリンピック・パラリンピック、2025年の大阪・関西万博の開催など世界的なイベントが控える中、改めて日本への関心は高まっています。

そのような状況のもとで、世界規模で取り組みが行われている持続可能な開発目標(SDGs)のすべてのゴールに深く関わっている『食』に焦点をあて、日本の伝統的食文化である「和食」の魅力や現状、また洋食に与えた影響などを考察します。

また、日本の食文化の知識・技術を蓄積・発信するための「フードスタディー学会」の立ち上げについても問えればと思います。

プログラム

基調講演 小泉武夫 ……和食とSDGs
ステファン ナスバウム ……SDGsとフードスタディー

(※)ご両名とも、お話の内容をコーディネーター・宗田好史氏から伝えていただくことになりました。

パネルディスカッション

コーディネーター 宗田好史
パネラー 辻 芳樹 ……和食発展に貢献し影響を与えた大阪
平松博利 ……地産地消で和、洋のテイストを採入れた新しい料理の追求
巽 好幸 ……風土と地理的観点からみた和食
田中愛子 ……和食の海外への発信、フードスタディー学会の立ち上げへ

パネルディスカッション出演者プロフィール

コーディネーター **宗田 好史** (むねた よしふみ) 京都府立大学教授



1956年浜松市生まれ、法政大学工学部建築学科卒業、同大学院を経て、イタリア・ピサ大学、ローマ大学大学院に留学、京都大学工学博士、国際連合地域開発センターを経て1993年より京都府立大学、2016年～2020年3月副学長。専門分野は都市・地域計画、歴史都市保存計画、文化財保存、観光政策、和食文化学。

【主な著書】『なぜイタリアの村は美しく元気なのか：市民のスロー志向に応えた農村の選択』（2012年7月、学芸出版社）他多数。

パネリスト



辻 芳樹 (つじ よしき) 学校法人辻料理学館・理事長、辻調理師専門学校・校長。辻調グループ代表 1964年大阪出身。1993年、学校法人辻料理学館 理事長、辻調理師専門学校 校長に就任。2000年「九州・沖縄サミット」では首脳晩餐会の料理監修を、2019年「G20大阪サミット」では首脳夕食会のエグゼクティブプロデューサーを務めた。また、農林水産省料理人顕彰制度「料理マスタース」の審査委員、和食のユネスコ世界無形文化遺産登録検討委員を務めるなど、さまざまな形で食文化の発展に貢献。2018年、フランスと日本の料理の架け橋となったことが評価され、フランス国家功労勲章「シュヴァリエ」を受章。

パネリスト



平松 博利 (ひらまつ ひろとし) 株式会社ひらまつ総合研究所代表

高校時代に「個」を尊重するフランス文化、思想に感銘を受け、その一翼を担う料理の道を選択する。1978年渡仏。1982年に帰国し、東京、西麻布に「ひらまつ亭」開業。1994年、「株式会社ひらまつ」設立。日本におけるフランス料理文化の普及、カフェから高級フランス料理店を頂点とする安定したフランス料理界のピラミッド構築を目指し、2003年上場を果たす。2016年4月、「奈良県立なら食と農の魅力国際大学校(NAFIC)」校長就任を経て2020年から名誉校長。料理界での活躍を目指す後進の教育にあたる。

パネリスト



巽 好幸 (たつみ よしゆき) 神戸大学海共生研究アライアンス長

1954年大阪生まれ。京都大学理学研究科教授、東京大学海洋研究所教授、海洋研究開発機構プログラムディレクター、神戸大学理学研究科教授などを経て2020年から現職。水惑星地球の進化や超巨大噴火のメカニズムを「マグマ学」の視点で考えている。日本地質学会賞、日本火山学会賞、米国地球物理学連合ボーエン賞などを受賞。

【主な一般向け著書】『富士山大噴火と阿蘇山大爆発』（幻冬舎新書）、『和食はなぜ美味しいー日本列島の贈り物』（岩波書店）他多数

パネリスト



田中 愛子 (たなか あいこ) 大阪樟蔭女子大学教授

1949年大阪生まれ。結婚後、料理家吉岡昭子氏につき家庭料理の基礎を学ぶ。その後、夫の仕事でニューヨークへ。世界の家庭料理、食文化を研究。2009年に「食育ハーブガーデン協会」を設立、食育活動に力を注ぐ。その理念「食卓のフィロソフィー」を提案。多くの賛同する協賛企業、実施施設学校などに、大きな反響を呼ぶ。2011年「食卓の上のフィロソフィー」を基軸に、東大阪市・樟蔭高校「フードスタディーズ」の授業を担当。大阪樟蔭女子大学では「フードスタディーズ」コース設立に尽力。世界各地の学会において、日本料理の魅力を伝える活動を継続中。

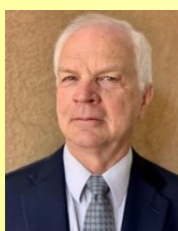
【主な著書】「食卓の上のフィロソフィー」、「Food Studies of Osaka」他多数

基調講演者プロフィール



小泉 武夫 (こいずみ たけお) 東京農業大学名誉教授

1943年福島県の酒造家に生まれる。農学博士。専門は発酵学・食文化論。現在、鹿児島大学、琉球大学、福島大学、石川県立大学の客員教授。農林水産省政策研究所研究員、全国地産地消推進協議会(農水省)会長、特定非営利活動法人発酵文化推進機構理事長など。著書は単著で145冊を数える。受賞多数。現在、日本経済新聞に「食あれば楽あり」を26年間に亘り連続掲載中。



Steve Nussbaum (スティーブ・ヌスバウム) ガストラボ・インターナショナル 拡張・開発担当ディレクター

国際教育やアメリカとアジアの大学ネットワークの開発に幅広く活躍。コーネル大学で文化人類学の博士号を取得。イリノイ大学・ニューメキシコ大学・早稲田大学・アールハム短期大学等で、国際教育の上級職と人類学の教授を務めている。現在、ガストラボ・インターナショナルのディレクターとして、アメリカ国内における事業拡大の責任者。