



## 食の祭典2015 報告書

今年で8回目となる「食の祭典」はユネスコ無形文化遺産にも登録された「和食」と健康をテーマに京葉ガス市川ショールームを会場にして開催しました。

### 1.実施内容

「食の祭典2015～和食と健康フェア～」 講演会、展示・販売、料理教室

(1)日時 平成27年6月19日(金) 10時00分～16時30分

(2)場所 京葉ガス市川ショールーム

・講演会

「加藤だして生活習慣病を予防」 加藤イセ子さん

「ドラマを通じた昭和の食卓」 広里貴子さん

「和食と健康」 久保田芳郎さん

・ミニセミナー

「地球に優しい食べ方」 福永淑子さん

・料理教室

「江戸風カフェごはん」 穴吹 正子さん

・展示

関東農政局千葉地域センター、千葉県、和洋女子大学、昭和学院女子短期大学、京葉ガス(5ブース)

・試食・販売

なのはな生協、パルシステム、まきの、市川ブランド協議会、アルトポンテ(5ブース)

(敬称略 順不同)



(3)来場者 来場者413名 (チラシ配布)

### 2.開催状況

「和食と健康」をメインテーマに「だしの魅力」「昭和の食卓」「無理のない減塩生活」等について触れる講演会を開催。料理教室では1汁2菜で免疫力を強くする「江戸めし」を学びながら作りました。

展示ブースでは行政や食に携わる企業や団体・学校などの情報発信の場として、また試食販売ブースでは市川で水揚げされた魚を使った試食や、新米の量り売り等行い通行人の足を留めました。

### 3.効果

来場者アンケートの結果では「とてもためになった」「知らない知識が得られた」「説明が分かりやすく、食への関心が高まった」など94%の方から好意的なご意見をいただきました。

行政や各企業・団体等の食育の取り組みの紹介や地元農産物・名産品の販売、料理教室等を行い「食と健康」に対する理解をさらに深め、生産者や食に従事する方々との会話を楽しむ機会を創出できました。



▼講演会（調理・試飲）「加藤だして生活習慣病を予防」 加藤イセ子さん／72名(満席)



▼講演会「ドラマを通じた昭和の食卓」 広里貴子さん／98名(満席)



ミニセミナー「地球に優しい食べ方」 福永淑子さん／64名(満席)▲

講演会「和食と健康」 久保田芳郎さん／92名(満席) ▲



▲料理教室／「江戸風カフェごはん」 パルシステム穴吹正子さん／16名(定員)



▲展示ブース／関東農政局千葉地域センター、千葉県、和洋女子大学、京葉ガス、昭和学院女子短期大学



▲試食体験ブース／市川ブランド協議会（たまらん×味禅）京葉ガス



▲販売ブース／なのはな生協、パルシステム、まきの、アルトポンテ

(敬称略 順不同)