

「食育シンポジウム」の開催結果について

約140名の参加の下、山下副知事のあいさつで始まった食育シンポジウム（府・大阪ガス（株）・きょうと食育ネットワーク主催）は、滝村雅晴氏のパパ料理に関する豊富な知識と経験に基づき、日本型食生活や共食について講演をいただき、栄養学の専門家を迎えてのパネルディスカッションと進みました。

参加者からは、「とても分かりやすいお話で大変参考になった」や「家族と共に食べる時間を大切にしたい」、「食を大切にしていきたい」などの意見がありました。

詳細については、下記のとおりです。

記

【開催日時】 令和元年8月3日（土）13:00～16:00
【開催場所】 京都リサーチパーク西地区4号館地下 バズホール



（基調講演）「オヤジの味が家族を笑顔に」

ー パパ料理で家族・社会を豊かに ー

【講師】 パパ料理研究家 滝村 雅晴 氏



- ・共働き世帯が増加する中、父親や家族が協力し食事を共にする時間は大切である。
- ・共食することで、健康な食生活をおくることができる。
- ・食べることは生きることであり、「食」を大切にすることが必要である。

（パネルディスカッション）「家族・地域を結ぶ共食で、食文化を見つめる」

【パネリスト】 基調講演者 滝村雅晴 氏、京都府栄養士会副会長 石伏穰 氏、
きょうと食いく先生 松木宏美 氏

【コーディネーター】 NPO法人近畿アグリハイテク副理事長 北村實彬 氏

〈滝村氏〉

親二人のそれぞれ味があれば食文化が2倍になり、子どもたちがより食を楽しめるようになる。

〈石伏氏〉

京都には、京野菜をはじめ豊かな食材と京料理などの食文化があり、大切に伝承したい。

〈松木氏〉

大学の授業で、身近な地域や季節の味が受け継がれる尊さを伝えていきたい。

〈北村氏〉

地元の食材には、食文化を継承する「食材力」があり、それが京都のすばらしさでもある。



裏面へ

<感想>

- 食べることは生きること。家族で食卓を囲めることの有限性を考え、もっと大切にしていきたいです。
- 共に創って、共に食する活動が若い世代の方々に広がっていくことを願っています。
- 共食やパパ料理の重要性についてよく分かった。「役割分担」ではなく「役割判断」の言葉が印象的でした。「食」について改めて考える機会となりました。
- 親から、子、孫へと受け継がれる「食」を考えていきたいと思います。
- ただ栄養を摂るだけではなく、食事の意義に気づかされた。