

そうそう・6次化ネットワーク交流会を開催しました。

相双地方の地産地消の取組を推進するため、「地域を『食』から考える」をテーマに交流会を開催しました。

東京農業大学名誉教授の小泉武夫先生をお招きして「発酵食品による健康づくり～これからの和食とは」と題した講演を行い、講演後には、相双地域で6次化商品の開発・生産に取り組んでいる事業者とのパネルディスカッションを行い、「『食』からはじめよう。地域産業の復興」をテーマに意見交換をしていただきました。

また、講演開始前と休憩時間に、相双地域の6次化商品の試食会を行いました。試食の参加者には、アンケートにご協力をいただき、味や食感、パッケージデザイン等の感想を記入していただきました。出展事業者の今後の商品開発や改良に役立つものと期待されます。

講演会には約280人の来場者があり、小泉先生は、日本の豊かな自然のなかで育まれた水や和食のすばらしさ、地元食材を使った給食を食べ続けた子供たちは郷土愛が強くなるなど、全国の具体例を示しながら、「食」から子供たちを育てていくべきだと語り、これまでの研究成果などから得られた食と健康との深い結びつきや、みそ汁などの発酵食品が放射線障害に効果があることなどについて冗談を交えながらおもしろく、わかりやすくご説明をいただきました。

(平成26年8月24日、サンライフ南相相馬(南相馬市)にて開催)



試食会の様子



会場の様子



小泉先生の講演



パネルディスカッションの様子