



第 13 回 創成シンポジウム

「ためてませんか？フードマイレージ-たべて・つくる・みらい-」 の開催（お知らせ）

開催概要：

既存の分野の枠を超えた研究や、若手人材の育成等を推進する「北海道大学創成研究機構」では、この度「たべること」をテーマにシンポジウムを開催することになりました。

私達の身の回りにある食材は、思っている以上に遠い国々から運ばれて来ているかもしれません。「フードマイレージ」とは食材がどのくらい旅してきたのかを、「食べ物の輸送距離×重さ」で表した指標です。フードマイレージが大きいほど輸送時に出る CO₂ の量は増え、環境への影響も大きくなります。「たべること」は世界の環境や地域経済につながっていて、めぐりめぐって自分達の生活にかえてくるかもしれません。食べるものを「えらぶ」という簡単なアクションでおいしい未来をつくりませんか。後半のパネルディスカッションでは、北海道における“食のスペシャリスト達”と会場の皆さんとで「フードマイレージの PR 方法」について語り合います。

日時：2016年3月22日（火）18：30～20：30（開場 18:00）

会場：北海道大学学術交流会館 2階講堂（札幌市北区北 8 条西 5 丁目） 札幌駅から徒歩 7 分

参加費：無料（どなたでもご参加いただけます。）

プログラム：

□ 開催挨拶：

渡辺 康正 北海道大学創成研究機構副機構長/大学院工学研究院 教授

□ 講演 1：「たべることからできること」

小林 国之 助教

北海道大学大学院農学研究院連携研究部門

□ 講演 2：「数字からみえること、みえないこと」

藤井 賢彦 准教授

北海道大学大学院地球環境科学研究院統合環境科学部門

□ 講演 3：「すぐにできること、それは選ぶこと」

田村 吉史 食品技術支援部長

地方独立行政法人北海道立総合研究機構 食品加工研究センター

□パネルディスカッション：

「あなたも仕掛け人?! 広めよう “フードマイレージ”」

パネリスト：八木 由紀子 「北海道生活」編集長 （前「poroco」編集長）

モデレーター：川本 真奈美 北海道大学創成研究機構 研究支援室 学術専門職

イベント URL：<http://www.cris.hokudai.ac.jp/cris/news/event/903.html>

主催：北海道大学創成研究機構 (<http://www.cris.hokudai.ac.jp/cris/>)

後援：札幌市，札幌市教育委員会，北海道新聞社，北海道立総合研究機構

お問い合わせ先

北海道大学創成研究機構 研究支援室 （担当：川本 真奈美）

〒001-0021 札幌市北区北 21 条西 10 丁目

TEL：011-706-9273 FAX：011-706-9275 E-mail：rso@cris.hokudai.ac.jp

ためてませんか？ フードマイレージ

—たべて・つくる・みらい—

「フードマイレージ」とは、「食べ物の輸送距離×重さ」で表される数値。食べ物を輸送する際の環境への負荷（CO₂排出量）がわかります。「たべること」は世界の環境や地域経済につながっています。食べるものを「えらぶこと」でおいしい未来をつくりませんか。

日時 平成28年 **3月22日(火)**
18:30～20:30 (開場18:00)

会場 北海道大学 学術交流会館 2階講堂
(北8西5 / 北大正門からすぐ、札幌駅から徒歩5分)

18:30
～18:40

ご挨拶

18:40
～19:00

講演1

「たべることからできること」

小林 国之

北海道大学 大学院農学研究院 連携研究部門 助教

19:00
～19:20

講演2

「数字からみえること、みえないこと」

藤井 賢彦

北海道大学 大学院地球環境科学大学院 統合環境科学部門 准教授

19:20
～19:40

講演3

「すぐにできること、それは選ぶこと」

田村 吉史

北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 食品技術支援部長

19:50
～20:30

パネルディスカッション

「あなたも仕掛け人?! 広めよう“フードマイレージ”」

パネリスト: 八木 由起子 [北海道生活]編集長(前[poroco]編集長)

モデレーター: 川本 真奈美 北海道大学 創成研究機構 研究支援室 学術専門職



来場者にプレゼントを
ご用意しております。
※数に限りがございます。

参加費
無料
要事前申込

申込方法【事前申込制】

下記URL内申込みフォームにて(またはE-mail、FAXにて、①氏名、②年齢、③職業、④メールアドレス(または電話番号、FAX番号)を明記の上、)3月15日(火)までにお申し込みください。

■申込みフォーム

<http://www.cris.hokudai.ac.jp/cris/0322/>

携帯電話・
スマートフォンは
こちら



※応募多数の場合は抽選となります。

※応募に際してお預かりした個人情報等は、本企画の連絡にのみ使用いたします。

※携帯電話のメールをご利用の際は「@cris.hokudai.ac.jp」のドメイン指定受信の設定をお願いいたします。

■主催 北海道大学 創成研究機構 ■後援 札幌市、札幌市教育委員会、北海道新聞社、北海道立総合研究機構



ためてませんか? フードマイレージ



—たべて・つくる・みらい—

講演者・パネリスト紹介



小林 国^之 (こばやしくにゆき)

北海道大学 大学院農学研究院 連携研究部門 助教

北海道出身。北海道大学農学部卒、同大学院で農学博士を取得後、日本学術振興会特別研究員、英国エクセター大学客員研究員などを経て、2011年より現職。著書に『農協と加工資本—ジャガイモをめぐる攻防』(日本経済評論社)、季刊地域編集部編『田園回帰2 総力取材人口減少に立ち向かう市町村』(共著)など。専門は農業経済学、2010年より全国各地から集まった生産者と消費者が交流する場「北大マルシェ」を中心となって実施している。

藤井 賢彦 (ふじいまさひこ)

北海道大学 大学院地球環境科学研究院 統合環境科学部門 准教授

神奈川県横浜市生まれ。九州大学理学部地球惑星科学科卒、北海道大学大学院地球環境科学研究科博士後期課程修了。博士(地球環境科学)。国立環境研究所、米国メン州立大学などを経て、2011年より現職。著書に『水産海洋学入門 海洋生物資源の持続的利用』(講談社、共著)など。専門は海洋学。2008年度以降は「持続可能な低炭素社会づくり」の枠組みで幅広い領域に取り組んでいる。



田村 吉史 (たむらよしふみ)

北海道立総合研究機構 食品加工研究センター 食品技術支援部長



神奈川県生まれ。帯広畜産大学畜産学部農産化学科を卒業したのち道内の民間会社に就職。1991年北海道へ入庁、北海道立工業試験場食品部を経て、1992年に北海道立食品加工研究センター(現・地方独立法人北海道立総合研究機構 食品加工研究センター)へ。2013年より現職。長年にわたり数々の発酵食品等の研究・開発、商品化に携わってきた。道産食材のPR強化にも取り組んでいる。

八木 由起子 (やぎ ゆきこ)

「北海道生活」編集長(前「poroco」編集長)

石川県金沢市生まれ。同志社大学文学部社会学科新聞学専攻(現・社会学部メディア学科)卒業後、株式会社新潮社に15年勤務。2005年札幌に転居、株式会社コスモメディア(現・株式会社えんれいしゃ)に入社。経営企画局を経て、2008年4月より雑誌「poroco(ポロコ)」編集長。同8月より「北海道生活」編集長兼任。北海道、札幌市の委員なども務める。メディア出演、セミナー講師、コンテスト審査員、パネリストなど多数。2015年4月より、UHB「みんなのテレビ」にコメンテーターとして出演中。

