

安部司氏の講演会

『何を食べたらいいの?』

2017年10月7日(土)

[時間] 14:00開演(13:30開場)

[費用] 500円(お一人様/定員270名、先着順)
小学生無料

[会場] キッピーモール6F多目的ホール
〒669-1528 兵庫県三田市駅前町2-1(神鉄三田駅 JR三田駅から徒歩1分)

添加物の毒性を訴えるつもりはないという。
「しかし、添加物が間接的にもたらす害を言うことは出来る」
「まず糖分・塩分・油分の取りすぎです」
『美味しんぼ』第101巻より

食品添加物のおかげで、現在の加工食品が成立している。
これをメリットとして認めつつも、このことに無自覚で、
人工的な味に慣れきっている消費者たちの自覚をうながしたい。
著書『なにを食べたらいいの?』より

最も身近な食について考えませんか？



安部司氏の講演会

『何を食べてもいいの?』

和食が世界遺産としてもはやされている昨今。
 その一方では「安い」「簡単」「便利」「美しい」「オイシイ」という
 中食や加工食品や添加物調味料が台頭しています。
 その結果、急激な食の『質』低下をまねいています。
 自ら食の生産に従事することから離れ、多くを輸入にたよっています。
 同時に食べ物に感謝する気持ちが薄れて、廃棄される食料の量が加速しています。
 そして、味覚の破壊・無気力・家庭破壊・食文化の崩壊・教育の崩壊・躰の崩壊等へと問題は膨らんでいます。
 日本が誇る伝統的基本調味料までもが添加物たのみの現状があります。
 さらに、そのことを多くの消費者が気にとめていない実態もあります。
 日本人の体を作り、精神を作り、文化を作る「食」を一人一人が守らなければならない時にきています。
 消費者の健康が大切で「食」の役割が優先される、そのような世の中でありたいものです。
 消費者が正しい判断力を身につけることは、誠実な生産者が支持されて成長し、
 世の中に変化をもたらすことに繋がります。その少しの変化が今、迫られています。
 子どもの食育=それは料理というものが「割が合わない仕事だと教えること」だと言います。
 手間ひまかけて、台所にあるものを使い、料理を作ってあげること。
 自分が5分で食べ終わるものをお母さんが1時間かけて作る。その後ろ姿をちゃんと見せること。
 そして、家族で囲む食卓の風景を取り戻すこと。
 手伝いや片づけを家族ですること。
 こうしたありふれた風景こそが、子どもへの一番の食育なのだと、安部氏は言います。

子育て中の方。
 中高生のお子さんをお持ちの方。
 家族が外食ばかりの方。
 外食産業、加工食産業、食品販売に関わる方。
 料理講師、シェフ、管理栄養士、給食サービス管理士などの方。
 教育に携わる方、学校の先生。
 一般家庭のすべての親御さん。
 そして、これからの世代を担う若い人々のご参加をお待ちしています。



安部 司 Abe Tsukasa

1951年、福岡県福岡市の農家に生まれる。山口大学文理学部化学科卒業。総合商社食品課に勤務。食品および添加物に関わる仕事に従事。退職後、加工食品の開発や海外（中国、アメリカ、東南アジア地域）においての食品の開発輸入に携わる。現在、無添加食品の開発や伝統食品の復興、有機農産物の販売促進に取り組んでいる。食品添加物の現状、食生活の危機を訴えた「食品の裏側」（東洋経済新報社）は中国、台湾、韓国でも翻訳出版され、70万部を突破するベストセラーとなり、新聞、雑誌、テレビにも取り上げられるなど大きな反響を呼んでいる。
 そのほか『食品の裏側2 実態編』『なにを食べてもいいの?』などの著書がある。

サント・アン主催 創業記念講演会「安部司氏 何を食べてもいいの?」 お申し込み

お名前 (代表者)		人 数	名
ご住所		託 児	希望する 希望しない
メール		F A X	()

申し込み先FAX:079-562-8821 (サントアン本店)

メール:info@saintan.com

※ お問い合わせはFAXかメールにてお願い申し上げます。

申し込み締め切り日:9月29日(金)

※ お申し込み後折り返しこちらからご連絡をさせていただきます。

※ 託児の希望承ります。未就学児1名有料500円。(小学生は是非一緒に講演会に参加ください。)

担当:塚口・信川(ノブカワ)

