



報道発表資料の配付日時 12月14日 (水) 15時00分

発表項目 (行事名)	「第9回北海道食育推進優良活動表彰」表彰式・講演会		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>「北海道食育推進優良活動表彰」は、平成26年に創設した表彰制度です。このたび第9回表彰式・講演会を開催しますので、お知らせします。</p> <p>記</p> <p>1 表彰の目的 道内の食育推進活動を促進し、道民の食育に対する関心を高めるため、食育の活動を積極的に行い、道内における食育の推進に貢献している個人または団体を表彰する。</p> <p>2 受賞者（五十音順・敬称略） ・網走市食生活改善協議会（網走市） ・札幌市食生活改善推進員協議会（札幌市） ・新篠津村食生活改善協議会（新篠津村） ・認定栄養ケア・ステーション つがやす（帯広市）</p> <p>3 表彰式・講演会 (1)日時 令和4年12月19日（月）13:30～15:30 (2)場所 ホテルポールスター札幌 2階 セレナード (3)内容 ・表彰式 ※農政部食の安全推進監から表彰状を贈呈 ・受賞者による事例発表 ・講演会 講演者 加森観光（株）さっぽろ川甚本店 料理長 本間 勇司 氏 演題 「体に優しい日本料理～和食と日本料理～」</p>		
参考	添付資料：「北海道食育推進優良活動表彰」表彰式・講演会チラシ 第9回北海道食育推進優良活動表彰 表彰式・講演会講演資料（抜粋）		

報道（取材） に当たって のお願い	<p>○食育への取組を皆様の今後の活動の参考にしていただくとともに、道民の皆様への食育への関心が高まるよう、受賞者の取組を幅広く知っていただきたいので、取材と道民への周知をお願いします。</p> <p>○取材いただける場合は、当日会場に直接お越しください。</p> <p>○新型コロナウイルス感染症の拡大防止のため、発熱等の体調不良がある場合はご来場をお控えください。</p>		
他のクラブ との関係	同時配付	(場所)	
	同時レク		

担当 (連絡先)	農政部食の安全推進局食品政策課（担当者：関本、棟方） TEL ダイヤルイン 011-204-5427 内線 27-666		
-------------	--	--	--

「第9回北海道食育推進優良活動表彰」表彰式・講演会

道では、食育の活動を積極的に行っている個人や団体の功績を称え、その活動を紹介することによって、道民の食育に対する関心を高めることを目的に、食育表彰を行っています。

このたび、第9回表彰の受賞者が決定しましたので表彰するとともに、受賞者の事例発表や有識者による講演会を開催します。多くの方にご参加いただけますようご案内申し上げます。

日時
場所

令和4年12月19日(月) 13:30~15:30

ホテルポールスター札幌 2階セレナード (札幌市中央区北4条西6丁目)

- 主催：北海道
- 入場：無料(要事前申込)

受賞者紹介 (五十音順)

網走市食生活改善協議会 (網走市)	「親子チャレンジクッキング」「鮭丸ごと料理教室」など全ての世代を対象に、食を通じた健康づくりと地産地消、郷土料理継承など地域と協働する食育に取り組
札幌市食生活改善推進員協議会 (札幌市)	「～私たちの健康は私たちの手で～札幌市に食育の輪を広げよう」をテーマに、生涯を通じた心身の健康を支える食育を推進する活動を実施
新篠津村食生活改善協議会 (新篠津村)	小さな村ではあるが、会員数57名の組織力ある団体で設立以来、行政と連携を図りながら幅広い年代に向けた食育活動を展開
認定栄養ケア・ステーション つがやす (帯広市)	歯科医と栄養士がいる地域の健康づくりの拠点として「いつまでもおいしく食べる」を支える活動

プログラム

13:00	開場 受付開始
13:30	開会/挨拶
13:35	表彰式
13:45	講評
13:50	受賞者の事例発表
14:40	講演「体に優しい日本料理～和食と日本料理～」 講師：本間 勇司氏(さっぽろ川基本店料理長)
15:30	閉会

講師紹介

加森観光(株) さっぽろ川基本店料理長
本間 勇司(ほんま ゆうじ)氏

東京の割烹店や道内の寿司店、ホテルを経て平成21年から現職。平成28年から(公社)調理技術技能センター調理技術技能評価地方試験委員。平成29年から北海道食育コーディネーターとして活躍。



講演「体に優しい日本料理～和食と日本料理～」

お申込み方法

メールまたはファクシミリで12月12日(月)までにお申し込みください。

- メール slow.food@pref.hokkaido.lg.jp まで メール件名「食育表彰式・講演会申込」
お名前、連絡先(メールアドレス、電話番号)、ご所属(任意)を送信してください。
- ファクシミリ うら面の申込書に必要事項記載し、このままファクシミリで送信してください。
(送信面にご注意ください。)

【申し込み・問い合わせ】 北海道農政部食の安全推進局食品政策課
電話：011-231-4111 (内線27-667)
<https://www.pref.hokkaido.lg.jp/ns/shs/data/advance/hyosho/hyosho9.html>



申込書
うら面へ



新型コロナウイルス感染防止に
御協力をお願いいたします。

- ・体調不良、御気分の優れない方の御来場はご遠慮ください。
- ・会場内ではマスクの着用をお願いします。
- ・咳エチケットや会場設置のアルコールによる手指消毒をお願いします。

第9回北海道食育推進優良活動表彰 表彰式・講演会 講演資料（抜粋）

講演会講師：加森観光（株）川甚本店 料理長 本間 勇司 氏

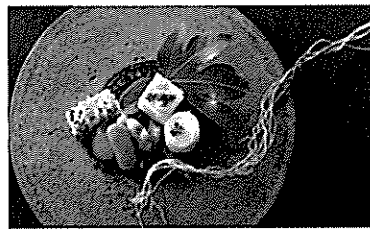


1970年、北海道出身。中学卒業後、道内の寿司店、東京の割烹店、道内のホテルに勤務。2006年、加森観光株式会社 川甚本店に入社。2年後、料理長に就任し現在に至る。食に関する様々な活動も数多く行い、研修会講師等を務めながら、日本料理の継承に力を注いでいる。

講師紹介

令和4年度【第9回北海道食育推進優良活動表彰】表彰式・講演会

講演 体に優しい日本料理～和食と日本料理～



＜日本の豊かな自然と食文化継承＞

日本における和食は単なる料理でなく、豊かな自然の中で家族みんなが幸せ且つ

健康で暮らしていける様に、自然の大切さや、人としての優しさ、もちろん

食の大切さを含めた物が和食だと思います。

＜和食と日本料理＞

