

- 今年度から国際連合食料農業機関（FAO）栄養・フードシステム部との初の連携により栄養改善プロジェクトが開始されるのを記念してシンポジウムを平成28年6月16日（木）11:30～13:30にFAO本部（ローマ）にて開催。
- FAO経済社会開発局長、丸山食料産業局審議官より挨拶を行い、途上国の栄養改善解決のためにお互い連携して取り組んで行くこと、8月末に開催されるTICADVI（ケニア）においても連携してアピールをしていくことを表明。

### プログラム

- 開会挨拶: 食料産業局審議官
- 進行: FAO経済社会開発局長
- イントロダクション
- セッション1  
和食文化、地中海食からの学び
- セッション2  
途上国の栄養改善に向けた食品産業の取組  
ーパネル・ディスカッションー
- 質疑応答
- 議論のまとめ
- 閉会挨拶



### SYMPOSIUM

Learning from the traditional Japanese Diet *Washoku* and the Mediterranean Diet to Promote Healthy Diets and Food Systems

Thursday 16th June 2016  
from 11.30 to 13.30  
Sheikh Zayed Centre

Interpretation will be available in English - Japanese - Italian

This event is organized by the Economic and Social Development Department of FAO in collaboration with the Ministry of Agriculture, Forestry and Fisheries (MAFF) of Japan, to share knowledge and experiences on healthy diets and food systems; and to create a platform for sharing information on food systems to promote healthy diets.



定員144名の会場は満席で立ち見が出るほどに



オープニングセッションでは、FAOコスタス経済社会開発局長、丸山食料産業局審議官が挨拶を行い、FAO側からはFAO・MAFFプロジェクトの紹介がなされた。



**(参考: FAOのHP) シンポジウム動画**

<http://www.fao.org/webcast/home/en/item/4140/icode/?lang=floor&q=high>

会場入口にはパネリストの活動を紹介するポスターも掲示



### 和食料理人高木氏

日本でも子どもたちは普段の食事で和食を食べる機会がどんどん減っており、和食料理人たちがせめて学校給食でおいしい和食を食べてもらいたいという思いで和食給食応援団という活動を行っていることを紹介。



### 地中海食の研究者Dr Capone、世界農業者会議の栄養担当Dr Frajese

和食が継承されていることを賞賛し、地中海食継承の取組を紹介。水をたくさん飲むこと、肉の摂取が少ないこと、旬のものを食べる、健康に良いとされる点等と和食と地中海食の多くの共通点をあげた。和食は茶道など伝統を今に伝える取組が多々ある一方、地中海食が失われつつあることに危機を感じていること、継承活動をFAOとも協定を結んで実施していることを紹介。



### JA全中比嘉専務

農協組織としての国際協力、日本食文化の発信について発表。伝統的な食生活を支える種苗の保護などが必要ではないかといった質問に対し、伝統野菜を保護する活動が各地で行われていること、JAとしてファーマーズマーケットを設置し、地場の伝統野菜の販売先を確保することが伝統野菜の保護等に貢献していることについてコメント。



### 飯田内閣官房次長 (セッション2のコーディネータ)



### 村上食品産業センター理事長

企業の栄養改善の取組等を紹介日本の食品企業の技術等の強みを生かしてアフリカ・アジアで栄養不良問題を解決するための取組が実施されていること、今後立ち上げ予定の栄養改善事業推進プラットフォームについて紹介を行った。また、FAOと農林水産省の連携プロジェクトにもこのプラットフォームがセミナー等に食品企業の技術者等を派遣する役割を果たす予定であることなどについて披露。



### バイオバーシティ 森元氏

ケニアでの栄養等に関する活動紹介。ケニアの農村の植生と食生活の関係について研究している森元氏は、自生する植物等の多様性とこれを食生活にきちんと生かしていくことの重要性を訴え、日本のポン菓子技術を使った地産地消の取組について紹介。

クロージングセッションでは、FAOコストス局長が、和食や地中海食の知恵を途上国の栄養改善の取組に生かしていくことの重要性について言及し、FAOとして今後、日本との連携プロジェクトにも応用していくことを約束。