

チカラに変える 郷土の味セミナー

第7回
団体会員の
つどい

鹿児島県の豊かな食や自然を次の世代につなぐ為に
食や環境保護等に関する取り組みを学習する
「団体会員のつどい」



まびなご

栄養価が高く
カルシウムや
DHAなども豊富!



まつま汁

1食で多くの食品の栄養素を
摂ることができる万能料理!



黒酢

「抗酸化力」が高く
体調管理に効果的!



酒寿司

酢の代わりに地酒を使った酒寿司は
アミノ酸やミネラルが豊富!



黒毛和牛

「和牛日本一」の鹿児島黒牛。美味しさはもちろん
LDLコレステロール減少や、血液サラサラ効果が
期待できるオレイン酸を多く含むパワー食品!



豚骨

豚肉のビタミンB1や黒砂糖の
ミネラルが疲労回復に効果的!



2019

2.13 (水)

15:00~20:00

場所



SHIROYAMA HOTEL
kagoshima

(城山ホテル鹿児島) 鹿児島市新照院町 41 番 1 号

参加費

セミナー / 無料

2F クリスタルガーデン(旧ロイヤルガーデン)

懇親会 / 3,000円 (先着 50名) エメラルドホールロビー

※参加の方は、個人会員になって頂きます。会員には、定期的にメールマガジンの配信を行います。

入場無料



演題 「日本一の発酵王国・鹿児島」

講師 東京農業大学名誉教授 小泉 武夫氏

PROFILE

1943年(昭和18年)福島の酒造家に生まれる。
農学博士、東京農業大学名誉教授ほか、現在、鹿児島大学・広島大学・
琉球大学などで客員教授をつとめる。
専攻は醸造学・発酵学・食文化論。
国や各地の自治体など行政機関での食に関するアドバイザーを多数
兼任、また執筆、テレビ出演など多方面で活躍中。(ギャラクシー賞ほか
受賞多数)。食に関する著作は単著143冊、共著25冊を数える(平成
29年10月時点)。また「食あれば楽あり」を日本経済新聞に24年
間連続連載中。

セミナー



KAGO食スポーツ ミニ講話

演題 2020に向けて、スポーツの視点から
かごしまよい食の可能性を探る

講師 鹿児島体育大学講師
株式会社 KAGO 食スポーツ代表 長島 未央子氏

PROFILE

運動を行う人を対象に活動する管理栄養士。食豊かな鹿児島から食とスポーツを
通じて、アスリートからスポーツを楽しまれる方まで心・胃・身体の健康をサポート
している。2020年の東京オリンピックと鹿児島県は、かごしまの食をスポーツ
という付加価値を付け全国に発信するチャンスと捉えている。

スケジュール

15:00~	開 会(クリスタルガーデン)
15:00~15:10	あいさつ
15:10~15:30	商品開発コンテスト 最優秀賞受賞者報告・商品試食
15:30~16:05	団体会員企画型事業 活動報告
16:05~16:40	KAGO食スポーツ ミニ講話 「2020に向けて、スポーツの視点からかごしまよい食の可能性を探る」
16:50~18:10	セミナー「日本一の発酵王国・鹿児島」 講師 東京農業大学名誉教授 小泉 武夫氏 ~会場移動~
18:30~19:50	懇親会(エメラルドホールロビー) アスリートに適した鹿児島の食材を使ったメニューも提供
20:00	閉 会

よい食・環境 鹿児島県民フォーラム

水緑食 いのちはぐくむ 美しいふるさとづくり

主催

よい食・環境 鹿児島県民フォーラム事務局 (JA 鹿児島県中央会 暮らしの活動推進課)

TEL.099-258-5141