

東京学芸大学環境教育研究センター × 辻調理師専門学校 「食と環境」オンライン公開セミナー開催 第1回は「食と地質 & 地理のおいしい関係」7月16日開催

辻調理師専門学校(大阪市、校長:辻芳樹)は、東京学芸大学 環境教育研究センター(小金井市、センター長:椿真智子)と共同で「食と環境」をテーマにしたオンライン公開セミナーを開催いたします。

本セミナーは、東京学芸大学と辻調理師専門学校の「環境 × 農業 × 食に関わる教育についての多様な研究開発」の一環として開催するものであり、「食」を中心とした環境教育の推進・普及を目的としています。日本や世界の現在・過去・未来における「食と環境」をめぐる実態や課題を通して、「食・食文化・食行動」への理解と、未来に向けたライフスタイルについて共に考え学ぶ機会にしていきたいと思っております。

第1回目は7月16日に、「食と地質 & 地理のおいしい関係」と題し、武蔵野台地における江戸野菜の成立や、自然環境を基盤とした生活文化について学びます。ジオリブ研究所所長で神戸大学名誉教授の巽好幸氏と、東京学芸大学 環境教育研究センター長の椿真智子氏をお招きし、料理の視点から本校教員を交えたトークセッションも行います。両校の学生はもちろん、一般の方にも広くご参加いただきたいと思います。

◆「食と環境」オンライン公開セミナー 今後の予定◆

2022年度は下記のテーマで全6回の開催を予定しています。内容の詳細、申込み方法については、随時ホームページでご案内いたします。 <https://www.tsuji.ac.jp/news/cat501/gakugei-tsjicho.html>



× tsuji

	開催時期	テーマ
第1回	7月16日	食と地質 & 地理のおいしい関係
第2回	2022年10月	食のサステナビリティ～風間浦村あんこうの取組を例に
第3回	2022年11月	東京学芸大学 環境教育研究センター企画セミナー①
第4回	2023年1月	フランスにおけるガストロノミーの今
第5回	2023年2月	東京学芸大学 環境教育研究センター企画セミナー②
第6回	2023年3月	持続可能な食と窒素の深い関係

※内容と開催時期は変更になる可能性があります。

本校は2022年3月31日に、国立大学法人東京学芸大学(学長:國分充)と「食と環境」をテーマに、これからの教育と社会のあり方についての研究と実践を推進していくことを目的として、連携協定を締結しました。主な連携内容は「①食と環境に関する教育研究における連携」「②高等教育におけるSTEAM教育についての研究連携」「③地域との協働における連携」です。教育のプロを育成する東京学芸大学と食のプロを育てる辻調理師専門学校の今後の共同活動にぜひご注目ください。

<ご取材／報道に関するお問合せ>

辻調グループ企画部:尾藤、今村 TEL:06-6629-0206 E-mail:tsujichopress@tsujicho.com

第1回オンライン公開セミナー 概要

第1回の公開セミナーは、「食と地質&地理の面白い関係」と題し、武蔵野台地における江戸野菜の成立や、自然環境を基盤とした生活文化について学びます。第1部のご登壇は、NHKスペシャル『列島誕生 ジオ・ジャパン』出演や毎日新聞『美食地質学入門』連載でおなじみの巽好幸氏(ジオリブ研究所所長／神戸大学名誉教授)です。また、人文地理学をご専門とされる椿真智子氏(東京学芸大学 環境教育研究センター長)に解説いただき、武蔵野台地とその周辺について深掘りします。第2部では、日本料理教員である大引伸昭(辻調理師専門学校)が加わり、料理の視点から、「おいしい」鼎談をおこないます。悠久の時を振り返り、地球や大地からの贈り物である豊かな食について語り合います。ぜひご視聴ください。

【申し込み】 <https://forms.gle/KhTWhPyKHJdrfVGa8>



【日時】2022年7月16日(土)15:00～16:30

【方法】オンライン(ZOOMによるライブ配信)

【対象】どなたでもお申込みいただけます。

【参加費】無料

【締切】2022年7月13日(水)23:59 ※定員500名に達し次第、締め切り

【主催】東京学芸大学 環境教育研究センター、辻調理師専門学校

【スケジュール】

●挨拶

- ・辻 芳樹(辻調理師専門学校校長、辻調グループ代表)
- ・椿 真智子(東京学芸大学 環境教育研究センター長)

●第1部／キーノートスピーチ 15:10～16:00



①巽 好幸(ジオリブ研究所所長／神戸大学名誉教授)

「江戸野菜の美食地質学」

関東ローム層に覆われて耕作不適な武蔵野台地が広がる江戸における野菜栽培の促進は、江戸幕府にとって重要政策課題の一つでした。現在まで引き継がれる江戸野菜はどのように成立したのか？人々の営みを「美食地質学」で紐解きます。



②椿 真智子(東京学芸大学 環境教育研究センター長)

「武蔵野の崖線・ハケと生活文化」

武蔵野の歴史や生活文化の骨格となる武蔵野台地と崖線・ハケ。なかでも3万年前から現代につながる人びとの暮らしの場、文学やアートの舞台、今や地域資源として注目される崖線・ハケを中心に、食・農の観点から自然と人間との関係性を読み解きます。

●第2部／トークセッション 16:00～16:30

- ・巽 好幸(ジオリブ研究所所長／神戸大学名誉教授)
- ・椿 真智子(東京学芸大学 環境教育研究センター長)
- ・大引 伸昭(辻調理師専門学校 日本料理教員)

※モデレーター:尾藤 環(辻調理師専門学校 産学連携教育推進室室長)

<本セミナーに関するお問合せ>

東京学芸大学 環境教育研究センター×辻調理師専門学校 公開セミナー事務局 gakugei.tsujicho@gmail.com

<ご取材／報道に関するお問合せ>

辻調グループ企画部:尾藤、今村 TEL:06-6629-0206 E-mail:tsujichopress@tsujicho.com