



第6回

良い食品博覧会

「自然の中の美味しい話」

食といのちのセミナー

日時 2009年5月30日(土) 31日(日)

時間 午前10:00～午後4:00 (日曜日午後3:30まで)

場所 八ヶ岳南ろく 清里・清泉寮

毎日の食卓に、おいしさと「安全・安心」をお届けする、
食の生産者たちが全国各地から集まります。
美味しく、楽しく、食べて一緒にまなびましょう。



特別講演

農的幸福論

加藤登紀子

さん

● 無料 先着400名様まで

ご予約は 0551-48-2626

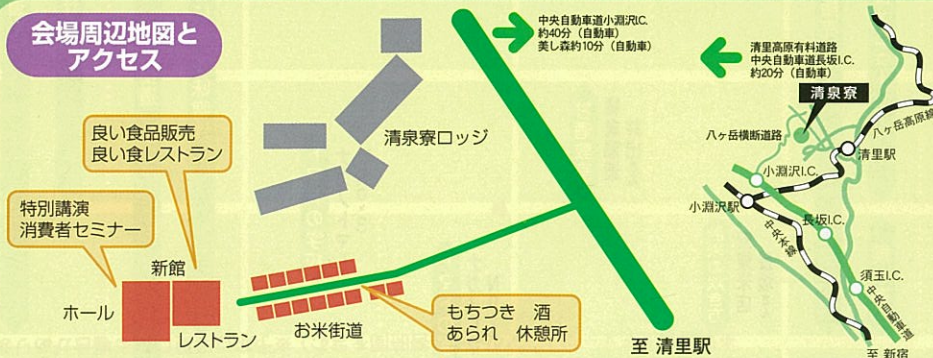
● 消費者セミナー…

- 1 「ごまと健康」 大阪・大村屋
- 2 「良い醤油とは」 長崎・長工醤油味噌協同組合
- 3 「塩のはなし」 高知・土佐のあまみ屋
- 4 「胡麻豆腐について」 長崎・法本胡麻豆腐店
- 5 「お米とあられのはなし」 東京・精華堂あられ総本舗
- 6 「良い卵とは」 富山・セイアグリーシステム
- 7 「酢とみりんのはなし」 京都・村山造酢 岐阜・白扇酒造

● 「米からはじまる元気な地域」…

- 生源寺先生、信州味噌社長と向笠智恵子先生による鼎談
- 良い食品の展示説明と販売…全国50数社が集合
- 味噌汁お国自慢とおにぎりあれこれ
- トマトの学校…トマトの生いたちから製品まで
- 良い食レストラン…メーカー会員の素材によるおすすめのお食事
- ご飯を炊こう・甘酒を作ろう…マイスターによるアドバイス

会場周辺地図とアクセス



● お車をご利用の場合

- 東京方面→新宿(中央自動車道)→須玉JCT.(国道141号線)
- 清里 約2時間
- 名古屋方面→小牧JCT(中央自動車道)→小淵JCT.(八ヶ岳横断道)
- 清里 約3時間30分

● JRをご利用の場合

- 東京方面→新宿(中央本線・特急)→小淵JCT.(JR八ヶ岳高原線)
- 清里駅 約2時間30分
- 名古屋方面→名古屋(中央本線・特急)→塩尻(中央本線)
- 小淵JCT.(JR八ヶ岳高原線)→清里駅 約4時間

清里駅から徒歩30分、車で5分。
ピクニックバスも運行。



【良い食品づくりの会】

人間にとって、食べることは“生きる”ことであるとともに、おいしく、楽しく、食べ物をいただく知恵と工夫は食の文化を育んできました。

「おいしさ」の基本に、安全と安心があるのはあたりまえのこと。

そんな、あたりまえのことがあたりまえで無くなってしまった時代と社会の中で、「良い食品づくりの会」は人間にとっての食のあり方を問い直し、日々の暮らしの健康とおいしさを求めて努力を積み重ねています。

● 良い食品の 4条件

1. なにより安全
添加物や食品衛生の点で安心。
2. おいしい
形状・色沢・香味・食感のすべてが「本物」。
3. 適正な価格
品質にてらして安い値段。
4. ごまかしくない
不当・誇張表示、過剰包装がない。

● 良い食品を作るための 4原則

1. 良い原料
安全で良質。
2. 清潔な工場
機械・設備の行き届いた手入れと清掃。
3. 優秀な技術
品質を正しく見分ける眼と、素材の特性を引き出す腕。
4. 経営者の良心
儲けよりも品質を重んじる「職人の心」を持ち、地球環境に配慮する。

● 良い食品づくりの会 ●

●東日本事務局

〒153-0064 東京都目黒区下目黒5-18-21

TEL 03(3710)3217 (有)良い食品流通東日本内

●西日本事務局

〒542-0012 大阪市中央区谷町6丁目4-8-301

TEL 06(6191)5131 (有)良い食品流通西日本内

八ヶ岳南ろく・清里 清泉寮(SEISEN-RYO)

<http://www.keep.or.jp> tel 0551(48)2111

◎会場となる清泉寮は、標高1400mにある(財)キープ協会が運営する研修交流施設。富士山・南アルプス・八ヶ岳を望む「日本一の朝を迎えられる場所」にあります。

◎キープ協会とは、Kiyosato(清里)Educational(教育的)Experiment(実験)Project(計画・事業)の頭文字。環境教育や国際交流、高冷地実験農業も行っています。創設者は米国人ポール・ラッシュ博士。

◎清泉寮は、どなたにもご利用いただける宿泊施設です。

博覧会スケジュール

新館ホール		新館レストラン		セミナーテント		ハンターホール		おにぎり・おこめ街道	
5/30(土)	5/31(日)	5/30(土)	5/31(日)	5/30(土)	5/31(日)	5/30(土)	5/31(日)	5/30(土)	5/31(日)
10:00 ~ 11:00 開催 セレモニー	10:00 ~ 11:00 消費者セミナー(1) 小山邦武さま 生瀬寺眞一先生 向笠千恵子先生	喫茶	喫茶						
11:00 ~ 12:00 消費者セミナー(2)	お米鼎談 消費者セミナー(5)	良い食メニュー 認定品販売	良い食メニュー 認定品販売			トマトの学校 No.2 ナガノトマト		おにぎり・味噌汁 お米街道	おにぎり・味噌汁 お米街道
12:00 ~ 13:00 講演会 加藤登紀子さん	消費者セミナー(6)	喫茶	喫茶						
13:00 ~ 14:00 消費者セミナー(3)	消費者セミナー(7)	喫茶	喫茶	甘酒教室 橘倉酒造 井出さん		トマトの学校 No.3 ナガノトマト			
14:00 ~ 15:00 消費者セミナー(4)	消費者セミナー(8)	喫茶	喫茶	お米の炊き方 安東米店 長坂さん		トマトの学校 No.1 ナガノトマト			
15:00 ~ 16:00 消費者セミナー(4)	閉会 セレモニー								

※消費者セミナーは1コマ45分(入替時間を含む) ※予定は変更になる場合があります