



# 第7回 食といのちのセミナー

# 良い食品博覧会

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。

テーマ

## 「お米のチカラ」

食料自給の問題から米づくり、ごはんの炊き方まで、お米から日本の食を考えます。

日時 2010年5月29日(土) 30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



●特別講演 朝ごはんから日本の食卓を考えよう

### 「日本の朝ごはん」



フードジャーナリスト・エッセイスト  
向笠千恵子さん



●対談 米作りから取り組んでいる2社の経営者がその苦労や喜びを熱く語ります

### 「わが社の米づくり」



(株)精華堂あられ総本舗  
清水 敬太さん



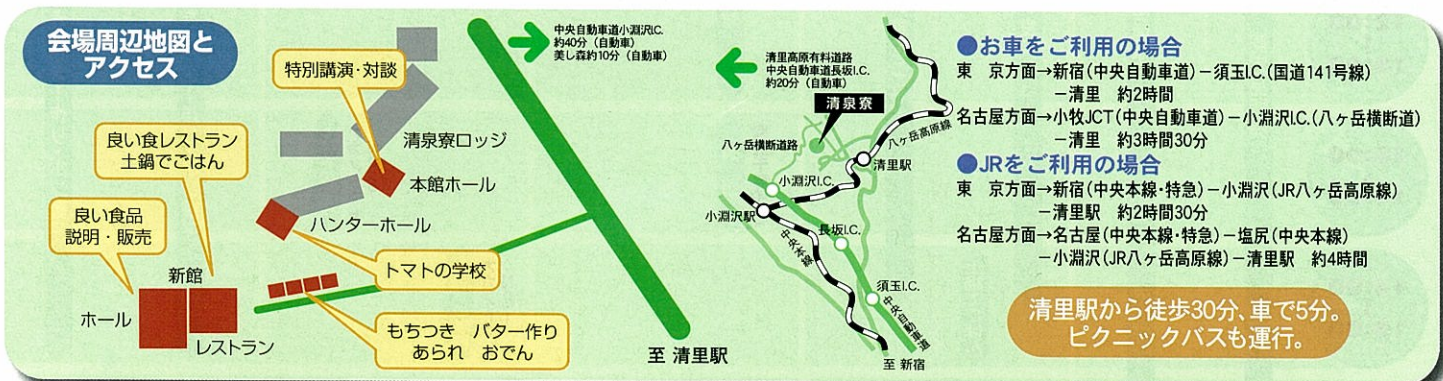
(株)一ノ蔵  
鈴木 整さん

5/29(土) 午後1:00～2:00 5/30(日) 午前11:00～12:00

5/29(土) 午後12:00～1:00 5/30(日) 午前10:00～11:00

- 良い食品の展示説明と販売…全国50数社が集合
- 餅つき・バター作り・ボン菓子
- 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家庭料理バイキング
- 土鍋でご飯を炊こう…五つ星お米マイスターによるお米とご飯講座



主催 良い食品博覧会実行委員会 良い食品づくりの会

後援 北杜市 山梨県栄養士会 財団法人キープ協会

●お問い合わせ 清泉寮 TEL.0551(48)2626 <http://www.keep.or.jp/> 住所 山梨県北杜市高根町清里3545  
良い食品づくりの会 <http://www.yoisyoku.org/>



## 【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**  
確かな素性と、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

### ハケ岳南ろく・清里・清泉寮(SEISEN-RYO)

<http://www.keep.or.jp> tel 0551(48)2626

- ◎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、ハケ岳を望む「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		本館ホール		ハンターホール		新館連絡通路	
5/29(土)	5/30(日)	5/29(土)	5/30(日)	5/29(土)	5/30(日)	5/29(土)	5/30(日)	5/29(土)	5/30(日)
10:00 ~ 11:00		開催 セレモニー	土鍋ごはん		対談				
11:00 ~ 12:00	認定品販売	良い食メニュー	良い食メニュー		向笠千恵子さん 講演		トマトの学校 No.2 ナガノトマト		
12:00 ~ 13:00	認定品販売				対談			餅つき・バター作り・ポン菓子	餅つき・バター作り・ポン菓子
13:00 ~ 14:00					向笠千恵子さん 講演		トマトの学校 No.3 ナガノトマト		
14:00 ~ 15:00			土鍋ごはん				トマトの学校 No.1 ナガノトマト		
15:00 ~ 16:00									閉会 セレモニー

※予定は変更になる場合があります