

京都大学国際シンポジウム 食と持続可能性

2018年10月29日-30日

京都大学百周年時計台記念館

【参加無料】

一部、事前予約優先

参加登録などのお問い合わせは ecocheck@eprc.kyoto-u.ac.jp へ

※なお、プログラムは今後多少変更する可能性があります。

最新の情報をご確認ください。

**学びたい放題。
+ 飲食無料特典も！**

① 2つ以上のイベントに参加した方は、ネットワ
グディナー（10/30夜）に無料ご招待。詳しくはW
② お茶碗・お椀・コップ・お箸を持参して、映画
（10/29夜）に来られた方には、ご飯と具沢山の味
ワンドリンクを無料提供。

★関心ある方は今すぐメール→

ecocheck@eprc.kyoto-u.ac.jp ※学生・大学院生優



主催：京都大学

共催（一部予定）：京都市、国際食糧農業機関（FAO）、京都市ごみ減量推進会議 ほか
支援・協賛：ヒューリック(株)、(株)エフビコ、太平洋セメント(株)、(株)比叡ゆば本舗 ゆば八、三菱UFJ
リサーチ&コンサルティング(株)、京都大学生協、いただきます.info、(一社)食品ロス・リポーション
センター、三信化工(株) ほか
企画協力：エコ〜るど京大（久保文乃、バデ・ロジナ、江城静順、奥野真木保、白井亜美、西本
早希ほか）、TABLE FOR TWO 京都大学（松尾浩晃、田中千尋、東城由佳理）、NPO法人セカンド
ハーベスト京都 ほか

30日 2階 国際交流ホール

基調講演 9:00～



FAO食料政策協定

—現状、課題及び今後の方向性（仮）

Rosa Rolle博士（FAOシニアフードシステムオフィサー）

都市と食～トロントにおける食料政策（仮）

Lori Stahlbrand博士（トロント市食料政策局）

【使用言語：英語】一般市民や自治体の方で、先着50名には同時
通訳あり。【申込：エコ〜るど京大共通申込サイトへ】

世界には、もう数十年も、食料政策の歴史・経験を持つ
都市があります。その代表例として、今回はトロントから、講師をお
呼びします。様々な問題を抽出した上で、できるだけ有機的に問題を
解決すべく、行政や市民、生産者、業界関係者、研究者たちが一堂に
会して作り上げた食料政策の歴史・経験には、私たちが学ぶべき点が
たくさんあります。



記念シンポジウム 10:00～

持続可能な食の実現に向けて【言語等同上】

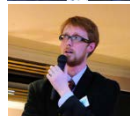
【申込：エコ〜るど京大共通申込サイトへ】

食は、私たちの基本的営みであると同時に、多くの問題を
はらんでいます。例えば、国連の掲げるSDGs（Sustainable Development
Goals：持続可能な開発目標）17目標においても、全てが食に関連する
といっても過言ではありません。本シンポジウムでは、それらの一部を
取り上げ、先端の取り組みと課題を共有すると同時に、解決に向けた糸
口を見出したいと考えています。

●登壇予定者（敬称略）コーディネーター：秋津元輝 京都大学農学研究科



阪口功
学習院大学法学部



スティーブン
マックグリービー
総合地球環境学研
究所



杉本節子
(公財)奈良屋記念
杉本家保存会事務
局長／料理研究家



酒井伸一
京都大学環境科学
センター



西村公子
(株)エフビコ
取締役



チャールズ
ボリコ
FAO日本事務所

29日 2階 国際交流ホール【使用言語：日本語】

Kyotoフードバンク分科会 12:00～15:00

設立から約3年となるセカンドハーベスト京都（2HK）の活動報告と行政や社会福祉協議会と協同で進めている緊急支援の実際の状況、また、食品供給を受ける側の行政や社会福祉協議会からの事例報告を生活困窮者支援の現場の方々と共有し、これからのフードバンクの利用を考えていくきっかけにしたいと考えています。

●主催：NPO法人セカンドハーベスト京都

【申込：セカンドハーベスト京都（<https://www.2hkyoto.org/>）の「KYOTOフードバンク分科会参加申込」ページより必要事項を入力し、送信してください】

フードポリシーことはじめ ワークショップ 15:10～18:00

今世界で注目されているFood Policy（フードポリシー）。Food Policyとは直訳すれば「食料政策」ですが、ここでのFood Policyは政府が行う農作物の流通制御ではなく、誰が、何を、いつ、どうやって食べるかを形作る方策を意味します。そして、食にかかわる全ての事象に、横串を指して取り組むことを目指すものです。

今回のワークショップでは（京都）大学と（京都）市の実態を元に、Food Policyを構想します。また、世界で行われているFood Policyの実例を紹介し、理解を深めます。

食品ロスの取り組みに限界や疑問を感じている方、生産者から消費者までをつないで考えてみたいと思っている方、食や食卓にまつわる何かに関心のある方・・・様々な方でグループを作り、実際にどのように連携させていくかを体得して頂けるものと思います。

●主催：エコ〜るど京大【申込：エコ〜るど京大共通申込サイトへ】

29日 2階 会議室【言語：英語】

食と持続可能性に関するセッション

13:00～18:00【申込＆問合せ：ecocheck@eprc.kyoto-u.ac.jpへメールを】

詳細は次のページへ

食と持続可能性に関する研究ポスター

展示場所：国際交流ホール 展示期間：29日午後～30日夕方

食と持続可能性をテーマにした幅広い研究内容を、学生を含む研究者や多様な団体がポスターで発表します。直接、最新の研究について聞けるチャンスです。

●コアタイム（研究者から説明が聞ける時間帯）：

29日15:00-16:00、30日17:00-20:00 ※30日は懇親会参加者のみ
※発表者リストなどの詳細はWEBをご覧ください。

30日 1階 大ホール

食品ロス削減全国大会 13:00～ 主催：京都市



基調講演「京の食文化の継承・発展」高橋英一氏（瓢亭第十四代主人）
その他、産学官が連携し、食品ロス削減に係る取組事例の発表や意見交換を行うセッションの開催やパネル展示等【使用言語：日本語】

【申込：名前、住所、メールアドレス、電話番号を記載し 075-256-3717へFAX】

30日 2階 国際交流ホール

ネットワーキングディナー 18:00～ 特別エコメニュー

29日-30日 2階 国際交流ホール

展示 29日午後～30日夕

食にまつわる様々な話題や、食品ロスに関する取り組み、京都市における「もったいない」「しまつのころ」に関連する取り組みなどを一挙大公開。【申込不要】
★フードドライブ実施！不要な食品をご寄贈ください。
29日12:00～30日12:00 詳しくはエコ〜るどWEBをご覧ください。

映画「0円キッチン」 29日18:15～

世界で生産される食料の3分の1は食べられることなく廃棄されている。その重さは世界で毎年13億トン。「捨てられてしまう食材を救い出し、おいしい料理に変身させよう！」欧州5カ国5週間、廃棄食材しか食べずに旅します。●主催：京都市ごみ減量推進会議

【申込：京都市ごみ減量推進会議（担当・堀）Tel 075-647-3444 Fax 075-641-2971 2r@kyoto-gomigen.jp】

申込・問合せ

エコ〜るど京大共通申込サイト
<http://eco.kyoto-u.ac.jp/>
「エコ〜るど京大とは？」から

食と持続可能性シンポ事務局
京都大学地球環境学堂 浅利研究室
ecocheck@eprc.kyoto-u.ac.jp
075-753-5922

食と持続可能性に関するセッション

13:00～18:00【申込＆問合せ：ecocheck@eprc.kyoto-u.ac.jpへメールを】

食と持続可能性に関連するテーマについて、数名の研究者や関係者による口頭発表と、それを踏まえた議論を予定しています。テーマごとに、部屋と時間帯をわけて、一部並行して行います。

オータニティコー

秋津元輝
京都大学
農学研究科



浅利美鈴
京都大学
地球環境学学



縄田栄治
京都大学
農学研究科



Baars C. Roger
京都大学
地球環境学学



山敷庸亮
京都大学
総合生存学館



10/29	Conference Room 1	Conference Room 2	Conference Room 3
13:00-15:00	①Food production and Climate Change -1 Climatic changes, or global warming recently, may have caused huge impacts on agricultural production. Even though recent world crop production is somewhat stable and high due to improved agricultural technologies, the frequency of the climatic disasters seems to be increased, and uneasiness on future agricultural production is also increased. In this session, we would like to discuss the issue on food production and climatic changes mainly focused on the production in tropical and subtropical area. Speakers: - Eiji NAWATA (KU Grad School of Agriculture): Influence of climatic changes on agricultural production in Thailand - Huu-Sheng LUR (College of Bioresources and Agriculture, National Taiwan University) : Influence of climatic changes on agricultural production in Taiwan - Tatsuhiko SHIRAIWA (KU Grad School of Agriculture): Soybean production under climate change: adaptation to tropical Environment	③Food Policy -1: Production to consumption After introducing the idea of Food Policy in Japan, this session examines the scenes from a side of food production. It also shows how specific food products work for the attitude of farmers and producer-consumer relationships in the market. Moderator: Motoki Akitsu (KU GSA) - Motoki Akitsu (KU GSA): What is Food Policy? : Restructuring the policy scheme of food and agriculture - Ryo Iwashashi (KU GSA): Farmers' orientation toward "split production" of organic farming: A case of an alternative agricultural cooperative in Wakayama prefecture - Greg de St. Maurice (Osaka City University): Place Branding, Culinary Tourism, and Sustainability in Japan	⑤ Food and Culture in the City 【本セッションのみ日本語＆英語／Japanese and English】 How the food culture and system has been effected by historical events, change and trends in cities ? We want to grasp current situation and discuss challenges and future directions. Moderator: Roger C. Baars (KU Grad School of Global Environmental Studies) Speakers: - Tatsuo Yamamoto (Kyoto city, 京の食文化・流通戦略 監: Strategic director of Kyoto food culture and distribution) - Toru Yoshino (文化庁: Agency for Cultural Affairs, Japan, Senior Specialist for Arts and Culture) - Yuki Asakura (文化庁: Agency for Cultural Affairs, Japan, Research Officer) - Rosa Rolle (FAO, the Senior Food Systems Officer) - Lori Stahlbrand (Toronto Food Policy Council)
16:00-18:00	②Food Production and Climate Change -2 Following the previous session①, in this session, we would like to discuss the issue on food production and climatic changes mainly focused on future solutions. Speakers (KU Grad School of Agriculture: KUGSA): - Shigeo KAWASHIMA: Global warming changes not only temperature but also water vapor amount - Yasuyoshi SAKAI : C1 microbes play critical roles in methane cycle and in food production - Chieko UMETSU: Food and nutrition security: Resilience of households and communities under climate vulnerability	④Food Production and Climate Change -3 This session is organized as a contribution to the WASAG - The Global Framework on Water Scarcity in Agriculture at KU. The changes in the hydrological cycle in the future climate will bring direct and indirect effects in crop yield throughout draught and flood. Inadequate distribution of water resources may create serious impact in all aspects in each country. Throughout this session, we'll provide an outline of the current status of predicted global water resources in the future and food scarcity. Speakers: Kenji Tanaka (DPRI KU): Projection of future change in available water resources Yosuke Yamashiki (GSAIS KU): Crop Yield prediction in catchment scale Boliko Charles (Director, LOJ, FAO): Introduction of WASAG as FAO's leading activity	⑥Food Policy -2: Governmental policy to governance Multiple levels of food governance would be examined in this session. It covers historical processes in both national policy level and local initiative level, and the potential of people's participatory governance. Moderator: Motoki Akitsu (KU GSA) - Mariko Noma (JSPS Research associate): The Growth Process of Dairy Consumption and Dairy Farming in Japan - Nami Yamamoto (KU GSA): Healthy, Joyful and Sustainable Eating for Social Causes: New Farm to Table Movements in Kansai Region - Karly Burch (PhD from the University of Otago): How do everyday people participate in food policy governance?: Exploring the case of 'safe food' in the aftermath of TEPCO's 2011 nuclear disaster