

食と農を科学する そのおいしさにはワケがある

オーガニック・フェスタ 2014

開催目的

日本の農業は、TPPの余波を受け、まさに大転換時代を迎えております。それを受け、国はグローバル化を視野に入れた「強い農業」をめざし、政策の大転換を行おうとしています。しかし、国土の狭い日本で、田畑の集積効率化による生産コストの低減では太刀打ちできないのは、すでに明らかになっています。我々ができること、それは日本人の得意とする高い技術力で優位性を保つことでもあります。特に、我々の提唱する高品質・多収穫な次世代有機農業技術は、安全は勿論、美味しく栄養価の高い農産物を多収穫生産でき、本来野菜の持つポテンシャルを最大限引き出す技術であります。この技術が人の健康にも大きく貢献すれば、医療費の抑制など、これからの日本社会を大きく変える力になると確信しています。このフェスタでは、二日間にわたり、取り組みと技術を公開し、次世代を担う生産者の育成と同志を集めたいと考えております。さあ、今こそ、皆さんと共に日本の農業を変えて行こうではありませんか！

開催日時および場所

日 時：2014年3月1日(土) 13:00~17:00 ・ 3月2日(日) 10:00~16:00

場 所：小松島市保健センター ミリカホール

主催団体

(社)日本有機農業普及協会 ・ オーガニック・フェスタ実行委員会

実行委員会構成団体

小松島市生物多様性農業推進協議会

NPO法人とくしま有機農業サポートセンター・NPO法人秀明自然農法ネットワーク

共催団体

小松島市・生活協同組合コープ自然派・東とくしま農業協同組合

後援団体

徳島県

タイムスケジュール

【第1部】 3月1日(土) 13:00~17:00 勝ち残る米づくり

【第2部】 3月2日(日) 10:00~16:00 食と農を科学する

カリキュラム

【第1部】 勝ち残る米づくり

- 13:00~13:10 <開会あいさつ>
<主催者あいさつ>
- 13:10~14:00 <講演> NPO法人生物多様性農業支援センター 原耕造氏 「勝ち残る米づくり」
<事例報告>
- 14:00~14:20 ポイント① 除草……………小松島市生物多様性農業推進協議会 森博之氏 「抑草技術を極める」
- 14:20~14:40 ポイント② 収量……………農事生産組合 野菜村代表 日向昭典氏 「有機水稻の多収穫」
- 14:40~15:00 ポイント③ 食味……………東とくしま農業協同組合 西田聖氏 「食味値高得点の秘訣」
- 15:00~15:20 ポイント④ 安全性の証明…日本野鳥の会 徳島県支部支部長 三宅武氏「コウノトリがやってきた」
- 15:20~15:30 <休憩>
- 15:30~16:40 <パネルディスカッション> 「勝ち残る米づくり」
- 16:40~17:00 <表彰式> シニア名人認定

【第2部】 食と農を科学する

- 10:00~10:10 <来賓あいさつ>
- 10:10~10:40 <講演 ①> 農林水産省 島田和彦氏 「農林水産物と健康に関する研究開発について」
- 10:40~11:10 <講演 ②> 徳島大学大学院実践栄養学教授 酒井徹氏 「野菜の力と日本食」
- 11:10~12:00 <講演 ③> 東京デリカフーズ株式会社 武井安由知氏
「中身の見える有機野菜の近未来と動き出した機能性表示~分析データから分かった美味しい野菜・米は体に良い~」
- 12:00~13:00 <昼休憩>
- 13:00~13:30 <栄養価コンテスト表彰式>
- 13:30~15:00 <パネルディスカッション> 「食と農の未来を創造する」
- 15:00~15:10 <休憩>
- 15:10~15:50 <パネルディスカッションの総括> (社)日本有機農業普及協会 小祝政明氏
「日本を変える！高品質・多収穫な次世代有機農業技術とは」
- 15:50~16:00 <主催者あいさつ>