

# チャレンジ！生ごみダイエット

日時 平成23年1月22日(土) 午後1時30分～午後4時  
(開場：午後1時)

場所 伏見ライフプラザ12階 第2研修室 (中区栄1-23-13)

定員 50名程度 (申込締切 1/13(木)必着)

参加費  
無料

## ・ 講演「どーしてこーなった？食べ方上手だったハズの日本人」

うおつか じんの すけ  
魚柄 仁之助 氏 (食文化研究家)

目先の生ゴミ減らしでなく、ゴミを生産しない暮らしづくりを広い視野で考えよう。ちょっとエコとか、すぐできるエコって、見方を変えれば、小手先だけの、すぐすたれるエコだったりもする

～講師プロフィール～

食文化研究家。1956年福岡生まれ。実家は大正時代から続く古典料理屋。古道具屋などを経て、1994年『うおつか流台所リストラ術』(農文協)で衝撃的にデビュー。以降、加工度の低い素材を活かした、安上がりで安全な食生活を提言し続ける。二十数年間にわたって収集した戦前から戦後にかけての食文化に関する膨大な資料をもとに、日本人の食文化の変遷を研究中。  
(岩波書店『食べかた上手だった日本人』より)

## ・ これまでの「生ごみ出さないプロジェクト」の取組について



作者註：台所ごみの中には期限切れの食料品が沢山見られます

主催／生ごみ出さないプロジェクト URL:<http://shimin.n-kd.jp>

※ この事業は、あいちモリコロ基金の助成金を受けています



## なごや環境大学 連続講座 「チャレンジ!生ごみダイエット」プログラム

全国で捨てられる家庭の生ごみは、年間約1,100万トン！（ナゴヤドーム約9杯分）食料自給率約40%の日本人が、こんなに多くの生ごみを出しているのでしょうか？『生ごみ出さないプロジェクト』は、家庭から生ごみを発生させないための改善策を探ります。

回	日程	講座形態	個別受講料	会場
		講座内容		講師
1	9月22日(水) 10:00 ～ 13:00	🗨️ 討論・ワークショップ 🏠 屋内実習	500円	ワイルあいち・料理スタジオ
		目からウロコの冷凍・冷蔵術 冷凍&解凍した食材の“良い例”“悪い例”を紹介。試食会も行います。こんなに違うの!？と目からウロコの食材活用術を伝授します。		パナソニック株式会社
2	11月6日(土) 10:00 ～ 13:00	🗨️ 討論・ワークショップ 🏠 屋内実習	500円	北生涯学習センター料理室
		旬な食材をおいしく食べきろう! ヘルシーエコクッキングでおなじみの食養料理研究家の田所仁美先生から、旬の野菜をおいしく食べきる料理方法と環境にやさしい後片づけを学びます。		食養料理研究家 田所 仁美
3	平成23年 1月22日(土) 13:30 ～ 16:00	🎓 座学 🗨️ 討論・ワークショップ	無料	伏見ライフプラザ・第2研修室
		フォーラム「チャレンジ!生ごみダイエット」 食文化研究家の魚柄仁之助さんによる基調講演『どーしてこーなった？食べ方上手だったはずの日本人』と、これまでの「生ごみ出さないプロジェクト」の取組紹介を行います。		食文化研究家 魚柄 仁之助

日程・会場・内容等は変更になることがあります。

### ★問合せ・申込先★

生ごみ出さないプロジェクト事務局  
(名古屋市環境局資源化推進室内)



〒460-8508 名古屋市中区三の丸3-1-1

TEL: 052-972-2379

FAX: 052-972-4133

E-mail: a2297@kankyokyoku.city.nagoya.lg.jp



## フォーラム「チャレンジ!生ごみダイエット」申込書

ふりがな お名前	
ご住所 〒	
電話番号	FAX番号
電子メールアドレス	@

**FAX : 052-972-4133**

又は 電子メール : a2297@kankyokyoku.city.nagoya.lg.jp でお申し込みください。