

第12回 ESD カフェ Tokyo

地球にやさしいパンを食べる～小麦と生物多様性

すっかり日本に馴染んだパン。多くの方が、毎日のように食べているのではないのでしょうか。パンの原料の小麦は8割以上を輸入に頼っています。国産小麦の状況は？ 輸入小麦は安全なの？ ESD-J カフェ Tokyo では、これまでも「学校給食のご飯」や「エシカル珈琲」などを題材にしてオンラインセミナーを開催してきましたが、今回は、このパンを題材にして皆さんと考えていきます。やっと新型コロナウイルス拡大防止のための緊急事態宣言発令が解除されましたので、久しぶりのハイブリッド開催となります。オンサイト会場は、渋谷の「パン・オ・スリール」。パンが好きな方など、どなたでもお気軽にご参加ください！学生さんの参加も大歓迎です！もちろん、これまで通りZoomでの配信も行ないます。是非引き続きオンラインでもご参加ください。

11月23日 (祝)

17:00-19:00 (Hybrid 開催)

参加費 (オンライン無料、会場参加 1,500 円)

※1,500 円には、飲み物、試食のパンとお土産を含みます。

- ◆主催：持続可能な開発のための教育推進会議(ESD-J)
- ◆対象：中学生以上
- ◆定員：パン・オ・スリール会場8名、オンライン80名
- ◆お問合せ：jimukyoku★esd-j.org (★を@に代えて)
- ◆お申し込み：https://esdcfetokyo12bread.peatix.com

【プログラム】

1. パン・オ・スリールさんのお話
2. 前田農産さんのお話
3. 小グループのディスカッション
4. 全体共有
5. 総括

※会場ではパンを食べながらお話を聞きます。



オンライン参加の方も前田農産の小麦を使ったパンをご自宅にお取り寄せできます。是非、パンを味わいながらご参加ください。

<http://pain-au-sourire.shop-pro.jp/?pid=164466142>

このイベントのための特別セットはこちらからお申し込みできます。



【講師紹介】



須藤 宏幸・美智子

パン・オ・スリール 店主

パン屋の名前は Pain au sourire (パン・オ・スリール) フランス語で、スマイル入りパンという意味。白神こだま酵母、自家製天然酵母、北海道産小麦を使用。人にも、地球にも、笑顔が生まれることを願い、ひとつひとつ誠実に焼き上げています。パン作りのきっかけ、国産の原材料を選ぶ理由、心がけていることなどについてお話しいたします。



前田 茂雄

前田農産食品株式会社 代表取締役

1974 年 北海道・本別町出身。東京農業大学 卒業後、テキサス A&M 州立大学、アイオワ州立大学にて米国の大規模農業経営や流通を学ぶ。1999 年 前田農産食品合資会社入社。4 代目として本別町で就農。美味しい小麦をつくるためのこだわり、輸入小麦との比較、小麦畑周辺で見られる生き物などについてお話しいたします。



本イベントは、未来につなぐふるさと基金の助成を受け、市民参加型プログラムとして実施しています。



未来につなぐ
ふるさと
プロジェクト