

みんなで地域の未来を創る！SDGs アクション

食から持続可能な地域づくりを考える ～昆虫食からサーキュラーフードへの挑戦～



日時

2022年
2月**6**日(日)



13:00～15:00

開催方法

ハイブリッド開催

- 会場：株式会社ハレルヤ（徳島県板野郡）及び
オンライン〔Zoomウェビナー〕
※オンラインお申込みの方には、ID、パスワードをお送りします。
- 会場定員：10名程度
- 参加費：無料
- 申込方法：QRコード または <https://bit.ly/315K3C4>
よりお申込みください。
- 申込期限：2022年2月5日（土）13:00
- 講師

皆さんは「サーキュラーフード」という言葉を知っていますか？

今、徳島では循環型の食品としてコオロギが注目されています。

地産地消、フェアトレード、食品ロスなどのキーワードを含む、「食」のイノベーションから、持続可能な地域づくりを考えます。



渡邊 崇人 さん

グリラス代表取締役CEO、徳島大学バイオノベーション研究所助教
徳島県生まれ、博士（工学）。2013年徳島大学大学院博士後期課程修了後、徳島大学農工商連携センター・特任助教等を経て、現職。大学4回生から15年に渡ってコオロギ研究を継続中で、コオロギを社会の役に立てるべく2019年に（株）グリラスを起業。ゲノム情報、ゲノム編集技術を活用し、食用コオロギをメインに有用昆虫の系統育種の研究を行う。

●関係案内人



市岡 沙織 さん

株式会社ハレルヤ代表取締役
徳島県生まれ。甲南大学を卒業後、システムエンジニアとして勤務した後、2006年に家業に転職。ナンバーワンよりオンリーワンという理念を掲げ、徳島県の素材にこだわった安心安全のお菓子を製造している。2018年よりESD推進ネットワークの地域ESD活動推進拠点として、ハレルヤスイーツキッチンの運営を行っている。

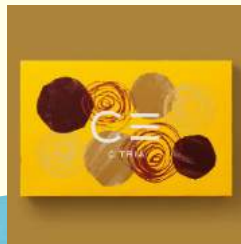
●会場『株式会社ハレルヤ』をご紹介します！



ハレルヤスイーツキッチンでは、地元食材の積極的利用や食品ロス削減の取り組み、フェアトレード商品の開発など、お菓子作りを通してESDやSDGsを身近なものとして知ってもらうため、主に小・中学生の工場見学受け入れを行っており、地域における学びの場としての大きな役割を担っています。

●プログラム

1. 関係案内人 市岡 沙織さんの講演
2. 講師株式会社グリラス 渡邊 崇人さんの講演
3. 講師と関係案内人の対談
4. 会場参加者+オンライン参加者からの質疑応答
司会：株式会社ハレルヤ 総務部課長補佐 中矢 謙太郎さん



全国9か所にて開催！

詳細・お申込みはこちら

<https://www.esd-j.org/news/7515>



■協力：株式会社グリラス、株式会社ハレルヤ、
四国地方ESD活動支援センター

■お問い合わせ：

特定非営利活動法人持続可能な開発のための教育推進会議(ESD-J)

TEL：03-5834-2061(月・木10:00～18:00)

E-mail：jimukyoku@esd-j.org