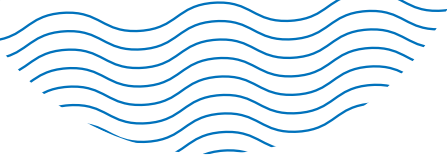




飲食店向け

海洋ごみ対策 シンポジウム



基調講演 マクロから見た海洋ごみの実態



海洋ごみ問題の基礎知識、海洋ごみの発生源、日本と米国・欧州・中国の対策システムの比較など、ファクトベースの視点に立ち、海洋ごみ問題の現状を明らかにし、日本にふさわしい対応の方向性を述べる。

古郡 弘 氏
株式会社重工業化学通信社 石油化学新報

プロフィール
重工業化学通信社の石油化学専門紙「石油化学新報」の記者として、石油化学企業の事業戦略や業界動向、主要石油化学製品の価格推移や各社の設備投資計画などを報道する傍ら、海洋ごみ問題についても調査・取材を進め、「海洋プラごみ問題解決への道」を制作。本プロジェクトの『飲食店向け海洋ごみ対策マニュアル』の企画監修も務めた。



特別講演 テイクアウト容器から「おいしい」を考える



食の社会的側面とストーリーが「おいしさ」を感じるうえで注目されています。この「食のつながりデザイン」をテイクアウト容器からどのように作っていけるか、食育やSDGsの取り組み事例をまじえお話しします。

志賀 元清 氏
服部栄養専門学校 教務部長

プロフィール
食育をコンセプトにした、栄養士と調理師の養成を行う服部栄養専門学校で、カリキュラムの運営管理に携わるかたわら、食に関する映像を中心としたコンテンツの制作やメディアの監修を行う。また、世界の飲食業のトレンドや最新調理技術に造詣が深いことから、飲食店において環境問題の視点を導入する事を提唱している。



事例紹介 生分解性素材“ピー・エル・エー”開発秘話



微生物などにより、最終的には二酸化炭素と水にまで分解される生分解性素材「ピー・エル・エー」を使用した弁当容器。その開発に至った経緯から試行錯誤の様子、そして今後の展望などを、MCとの対談形式で紹介。

竹内 美樹 氏
株式会社雅 専務取締役

プロフィール
高級弁当製造販売を行う株式会社雅の専務取締役として経営に携わり、同社が実現した生分解性素材である“ピー・エル・エー”を使用した弁当容器の開発に尽力。更には、料飲・宿泊施設ジャーナリスト、メニュー開発、空間プロデュースなど多岐にわたって活動。観光経済新聞にて「竹内美樹の口福(こうふく)のおすそわけ」連載中。週刊ホテルレストラン編集委員。