

令和7年度 環境講演会

主催:エコライフめぐろ推進協会 共催:目黒区

入場
無料



第1部
渡貫 淳子氏

第57次南極地域観測隊調理隊員

第2部
食品ロス削減を考える

「私たちにできること」

環境省 環境再生・資源循環局
総務課 リサイクル推進室長補佐
村井辰太郎氏

「地域スーパーマーケットの取り組み」

東急ストア
サステナブル推進部 課長
片衛賢司氏

女性南極シエフが見た
食と地球の未来

2025年 **6/28** (土)

13:30~16:00 (開場 13:00)

会場

中目黒GTプラザホール

(目黒区上目黒2-1-3 中目黒GT地下1階)

定員:80人

(予約不要 先着順)

直接会場へお越しください



詳細はこちら

手話通訳をご希望の方は6月6日(金)までにご連絡ください

【問い合わせ】

エコライフめぐろ推進協会

〒153-0051 目黒区上目黒2-19-15 目黒区総合庁舎6階

Tel:03-3715-7835 Fax:03-3715-8826 (平日8:30~17:00)

第1部

女性南極シェフが見た 食と地球の未来

講師は第57次南極地域観測隊に調理隊員として参加した渡貫淳子さんです。観測隊では日本から持ち込んだ食品のみで、およそ1年間の隊の食事をまかさないです。制約のある南極での生活から食品を使い切るコツや知恵、過酷な自然と向き合った経験など、南極ならではのエピソードをお話しいたします。



渡貫淳子氏

第57次南極地域観測隊調理隊員

調理師専門学校を卒業後、同校の日本料理技術職員を経て退職。

その後、一児の母ながら一念発起して南極観測隊にチャレンジ。3度の挑戦で合格を果たし、母親としては初の調理隊員として1年4か月間、南極観測隊に従事。帰国後は雑誌などで南極で考案したレシピの紹介や講演会など、活動の場を広げる。

コンビニでヒット商品となった「悪魔のおにぎり」は、渡貫さんが南極で作っていたおにぎりがモデル



昭和基地



第2部

食品ロス削減を考える

食品ロスを減らすために、私たちにできること

環境省 環境再生・資源循環局 総務課 リサイクル推進室長補佐 村井辰太郎氏

まだ食べられるのに捨てられる食品は、日本では年間約472万t(令和4年度推計値)に及びます。食品ロスは私たちが直面する環境問題の一つです。食品ロス削減に向けて、環境省が行う取り組みを紹介し、私たちにできることを考えます。

地域スーパーマーケットの食品ロス削減

東急ストア サステナブル推進部 課長 片衛賢司氏

東京・神奈川を中心にスーパーマーケットを展開する東急ストアでは、さまざまなサステナブルな活動を推進しています。需要予測発注システムの活用や、商品パッケージの工夫、食べきりサイズの品ぞろえなど、身近なスーパーマーケットでの食品ロス削減の取り組みを紹介し、毎日のお買物が未来にどうつながるか、一緒に考えてみませんか。