

こんにちは。きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）です。  
あちこちからみそ作りの話が聞こえてくる今日この頃。いかがお過ごしですか。  
私たちは、おいしい給食&ほんとうの食育をめざして活動しています。

このメルマガは、私たちの活動や奈良県内の給食をめぐる状況をお知らせしたく、  
今までの活動の中で連絡先を交換させていただいた方を中心にお送りしています。  
メルマガ解除をご希望の方は、お手数ですが、  
oishiikyusyoku@gmail.com まで解除希望の旨をお書き添えの上ご連絡ください。

■ ■ もくじ ■ ■

- 1 オーガニックエコフェスタ 2021 動画ご紹介
- 2 映画「いただきます ここは、発酵の楽園」上映会のお知らせ

■ 1 ■ オーガニックエコフェスタ 2021 動画ご紹介

2月20日、21日にオーガニックエコフェスタ 2021というイベントが開催されました。こちらは徳島県小松島市で開催されている、今年で10回目となるイベントで、今年はいじめてオンラインで開催されました。いつもは徳島県まで行かないときけない貴重なプログラムがYouTubeで見られますのでご案内します。

■ 講演「BLOF理論が創る未来」

一般社団法人 日本有機農業普及協会 代表理事 小祝政明氏

BLOF理論という高品質多収穫を実現する有機栽培技術について説明しています。

<https://www.youtube.com/watch?v=YTPzlosH2w8>

■ 講演「野菜本来の良さを伝える ～野菜売り場は食の薬局～」

デザイナーフーズ株式会社 顧問 丹羽真清氏

野菜の抗酸化力を中心に、野菜を食べる意味について説明しています。

<https://www.youtube.com/watch?v=-8wFxgvXJbE>

■ 講演「BLOFwareがつくる新しい農業」

NTTコムウェア株式会社 SmartAgriプロデューサー 梅下博史氏

BLOF理論の実践を助けるソフトウェア BLOFwareについて説明しています。

<https://www.youtube.com/watch?v=luWX2ukq2c>

■ 栄養価コンテスト2021

農産物を糖度、ビタミンC、抗酸化力、硝酸イオンの4つの観点から、おいしくて栄養価の高い農産物のコンテストを行っています。各部門で最優秀賞を受賞された生産者のコメントが素晴らしいです。

<https://www.youtube.com/watch?v=JVAZvG7E3Y0>

■ 講演「野菜の栄養価が人の健康をつくる」

蒲田よしのクリニック 院長 吉野真人氏

健康や病気と、野菜の栄養を中心とした食事の関係について説明しています。

<https://www.youtube.com/watch?v=511GwQKH5Xg>

■ パネルディスカッション「思いを伝え、未来を拓く、産地と消費者の新しい関係～エンカル農業の未来を展望する～」

飯泉嘉門徳島県知事をコーディネーターに協同のチカラについて話をしています。

[https://www.youtube.com/watch?v=HN9qz\\_-Mcdg](https://www.youtube.com/watch?v=HN9qz_-Mcdg)

■ トークセッション「免疫力の高い美味しい農産物を食べよう！育てよう！」

小祝政明氏をファシリテーターに BLOF 理論に関わる人たちが話をしています。

<https://www.youtube.com/watch?v=wVNBbt1Zv4w>

■ パネルディスカッション「ポストコロナの食の未来」

あいさいキッチンプロデューサー松田弘子氏をファシリテーターに、大学、専門学校、若手農業者など未来を担う人たちが話をしています。

[https://www.youtube.com/watch?v=9Pr9Pk\\_hveg&t=2s](https://www.youtube.com/watch?v=9Pr9Pk_hveg&t=2s)

■ パネルディスカッション「農を通じた地方と都市を繋ぐ関係人口」

株式会社トリップシード代表取締役小柳秀吉氏をファシリテーターに関係人口について話をしています。

<https://www.youtube.com/watch?v=Ada83I90AE>

様々な角度から新しい農業力と協同のチカラについて話す2日間。ぜひ興味のあるところをのぞいてみてください。

---

■ 2 ■ 映画「いただきます ここは、発酵の楽園」上映会のお知らせ

---

コロナ時代の今こそ、おいしく楽しく免疫力をあげるためのヒントが満載の映画

「いただきます ここは、発酵の楽園」の上映会を開催します。美しい里山で、苗を植え稲刈りを園児たちが行うみいづ保育園、微生物を活かした農法で園児たちが野菜を作り給食で食べるマミー保育園など、子どもたちは、泥んこまみれのキラキラの笑顔。美味しい野菜を食べた子どもたちの清々しい表情、その秘密は微生物たちの「発酵の楽園」にありました。オーガニック給食や、農を中心としたまちづくりに関心のある方、ぜひお越しください。

日時： 3月21日（日）13：00～15：00

会場： 橿原中央公民館 講堂

参加費： 無料

申込締切： 3/12（金）※定員 40名先着順

申込先： コープ自然派奈良

TEL 0120-408-300

メール [eventnara@shizenha.co.jp](mailto:eventnara@shizenha.co.jp)

または奈良県農民連事務局まで

-----  
●来月もお楽しみに♪●

メルマガ発信元： きゅうしょくカンガルー！（奈良の学校給食を考える会）

E-mail： [oishiikyusyoku@gmail.com](mailto:oishiikyusyoku@gmail.com)

facebook： <https://www.facebook.com/oishiikyusyoku>

事務局： 生活協同組合コープ自然派奈良内（奈良市今市町 40-1）  
-----