30日１階　大ホール

基調講演（9:00～）

都市と食～トロントにおける食料政策（仮）

Lori Stahlbrand博士（トロント市食料政策局）

【使用言語：英語】一般市民や自治体の方で、先着100名には同時通訳あり。【申込：エコ～るど京大共通申込サイトへ】

　世界には、もう数十年も、食料政策の歴史・経験を持つ都市があります。その代表例として、今回はトロントから、講師をお呼びします。様々な問題を抽出した上で、できるだけ有機的に問題を解決すべく、行政や市民、生産者、業界関係者、研究者たちが一堂に会して作り上げた食料政策の歴史・経験には、私たちが学ぶべき点がたくさんあります。

記念シンポジウム（10:00～）

持続可能な食の実現に向けて【言語等同上】

【申込：エコ～るど京大共通申込サイトへ】

　食は、私たちの基本的営みであると同時に、多くの問題をはらんでいます。例えば、国連の掲げるSDGs（Sustainable Development Goals：持続可能な開発目標）17目標においても、全てが食に関連するといっても過言ではありません。本シンポジウムでは、それらの一部を取り上げ、先端の取り組みと課題を共有すると同時に、解決に向けた糸口を見出したいと考えています。

●登壇予定者（敬称略）コーディネーター：秋津元輝 京都大学農学研究科

阪口功
学習院大学法学部

スティーブン
マックグリービー
総合地球環境学研究所

杉本節子
(公財)奈良屋記念
杉本家保存会事務
局長／料理研究家

酒井伸一
京都大学環境科学
センター

FAO関係者ほか（予定）

食品ロス削減全国大会（13:00～）主催：京都市など

産学官が連携し、食品ロス削減に係る取組事例の発表や意見交換を行うセッションの開催やパネル展示、基調講演等を開催予定です。【使用言語：日本語】

【申込：名前、住所、メールアドレス、電話番号を記載し 075-256-3717へFAX 】

京都大学国際シンポジウム

食と持続可能性

2018年10月29日-30日

京都大学百周年時計台記念館

【参加無料※】

一部、事前予約優先

参加登録などのお問い合わせは ecocheck@eprc.Kyoto-u.ac.jp へ
※なお、プログラムは今後多少変更する可能性があります。
最新の情報をご確認ください。
※国際セッション等の資料集や研究ポスター発表は
有料となるものがあります。

主催：京都大学

共催（予定）：京都市、国際食糧農業機関（FAO）、京都市ごみ減量推進会議　ほか

支援・協賛：ヒューリック㈱、㈱エフピコ、太平洋セメント㈱、㈱比叡ゆば本舗 ゆば八ほか

企画協力：エコ～るど京大（久保文乃、バデ・ロジナ、江城静順、奥野真木保、白井亜美、西本早希ほか）、TABLE FOR TWO 京都大学（松尾浩晃、田中千尋、東城由佳理）、NPO法人セカンドハーベスト京都　ほか

29日２階　国際交流ホール【使用言語：日本語】

Kyotoフードバンク分科会（12:00～15:00）

設立から約3年となるセカンドハーベスト京都（2HK）の活動報告と行政や社会福祉協議会と協同で進めている緊急支援の実際の状況、また、食品供給を受ける側の行政や社会福祉協議会からの事例報告を生活困窮者支援の現場の方々と共有し、これからのフードバンクの利用を考えていくきっかけにしたいと考えています。

●主催：NPO法人セカンドハーベスト京都

【申込：セカンドハーベスト京都（https://www.2hkyoto.org/）の「KYOTOフードバンク分科会参加申込」ページより必要事項を入力し、送信してください】

フードポリシーことはじめ ワークショップ（15:10～18:00）

今世界で注目されているFood Policy（フードポリシー）。Food Policyとは直訳すれば「食料政策」ですが、ここでのFood Policyは政府が行う農作物の流通制御ではなく、誰が、何を、いつ、どうやって食べるかを形作る方策を意味します。そして、食にかかわる全ての事象に、横串を指して取り組むことを目指すものです。

今回のワークショップでは（京都）大学と（京都）市の実態を元に、Food Policyを構想します。また、世界で行われているFood Policyの実例を紹介し、理解を深めます。

食品ロスの取り組みに限界や疑問を感じている方、生産者から消費者までをつないで考えてみたいと思っている方、食や食卓にまつわる何かに関心のある方・・・様々な方でグループを作り、実際にどのように連携させていくかを体得して頂けるものと思います。

●主催：エコ～るど京大【申込：エコ～るど京大共通申込サイトへ】

29日２階　会議室【使用言語：英語】

食と持続可能性に関するセッション

（13:00～18:00）【申込＆問合：ecocheck@eprc.Kyoto-u.ac.jpへメールを】

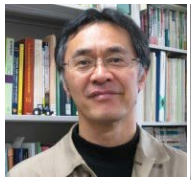
食と持続可能性に関連する次のようなテーマについて、数名の研究者や関係者による口頭発表と、それを踏まえた議論を予定しています。テーマごとに、部屋と時間帯をわけて、一部並行して行います。

●セッションのテーマ

〇食と気候変動　〇食と水問題　〇食料政策　〇食と都市

●コーディネーター（順不同）

秋津元輝
京都大学
農学研究科



浅利美鈴
京都大学
地球環境学堂

縄田栄治
京都大学
農学研究科

Baars C. Roger
京都大学
地球環境学堂

山敷庸亮
京都大学
総合生存学館

食と持続可能性に関する研究ポスター

展示場所：国際交流ホール　展示期間：29日午後～30日夕方

食と持続可能性をテーマにした幅広い研究内容を、学生や若手研究者を含む約30名がポスターで発表します。直接、最新の研究について聞けるチャンスです。【発表者を10/9まで募集。詳しくはお問合せ下さい】

●コアタイム（研究者から説明が聞ける時間帯）：29日15-16:00、30日17-20:00　※30日は懇親会参加者のみ

29日-30日　２階　国際交流ホール

展示（29日午後～30日夕）

食にまつわる様々な話題や、食品ロスに関する取り組み、京都市における「もったいない」「しまつのこころ」に関連する取り組みなどを一挙大公開。【申込不要】

★フードドライブも予定しています。

映画「０円キッチン」（29日18:15～）

世界で生産される食料の3分の1は食べられることなく廃棄されている。その重さは世界で毎年13億トン。「捨てられてしまう食材を救い出し、おいしい料理に変身させよう！」欧州５カ国５週間、廃棄食材しか食べずに旅します。

●主催：京都市ごみ減量推進会議

【申込：京都市ごみ減量推進会議（担当・堀）Tel 075-647-3444　Fax 075-641-2971　2r@kyoto-gomigen.jp】

申込・問合せ

エコ～るど京大共通申込サイト
近日オープン予定（それまではメールでお願いいたします）

食と持続可能性シンポ事務局
京都大学地球環境学堂　浅利研究室
ecocheck@eprc.Kyoto-u.ac.jp
０７５－７５３－５９２２