

一般社団法人 社会の中で持続するガストロノミー日本・欧州フォーラム

The Sustainable Gastronomy in Society 「SGS」

Newsletter

JAPAN-EUROPE
FORUM



EDITORIAL

2020年9月の設立当初より、SGSでは、組織全体としてステークホルダーやパートナーとのつながりを深めるためのリアルなフォーラム開催を目指してきました。

今般の奈良フォーラム開催によりSGSは、持続可能性促進に向けた国民の意識向上に向け、政・官・企業、NGO、市民が一体となって、そうした意識の高い国内の地域の取り組みにフォーカスしたフォーラムを開催し、その内容を広く共有していくことに重要な意義がある、という考えを示しました。

荒井正吾奈良県知事と県内関係チームの献身的なご支援により、地域固有の食文化の維持・促進と地理的表示の重要性にフォーカスした最初のSGSフォーラムが11月15日に奈良県で開催することができました。今回のフォーラム実現を可能にくださったロート製薬株式会社、ピロジ株式会社、株式会社さかうえをはじめとするパートナーやスポンサーに、改めて感謝の意を表します。第1回フォーラムは、ハイブリッド方式で約500名を超える参加者を数え、持続可能なガストロノミーのベストプラクティスの共有を、終日にわたり行いました。

今回の奈良フォーラムは、2023年の第2回フォーラムに向け、一つのモデルを示してくれました。ハイレベルのゲストやパネルディスカッションを通じて、私たちは、アジアやその他の地域への地理的表示システム導入の可能性を含め、持続可能で質の高い食品の生産・流通を促進するための様々なプラットフォーム構築の可能性に焦点を当てていきたいと考えます。

私たちSGSは、21世紀のフードガバナンスの重要な課題に関し、私たち独自のアプローチで取り組みたいと考えています。2025年の関西万博でハイライトされるであろうガバナンスのテーマについて、ユネスコとも協調しながら、取り組んでいきたいと考えます。

本日のニュースレター第1号では、荒井奈良県知事の食文化の重要性に関するインタビューの一部をご紹介します。SGSは、その活動の基本的な柱の一つである持続的なフードサプライチェーンの確立に向け、国レベルでの強化の取り組みについても、日・欧での対話を引き続き継続してまいります。

▲
左から日欧フォーラム、加藤直二氏、松井正剛氏（桜井市市長）、荒井正吾氏（奈良県知事）、西浦みどり氏、エルヴェ・クライ氏、坂口恵氏

SGS 第1回エンゲージメント・プラットフォームフォーラム in 奈良 2

SGS 私たちの宣言 2022 6

荒井正吾 奈良県知事
インタビュー 7

ハイレベルカンパセション
BIPROGY株式会社 8

奈良フォーラムご協力
対話、メッセージの紹介 9-13

日本食糧新聞 掲載記事：
<https://news.nissyoku.co.jp/new/s/honmiya20221117112906072>

SGS Engagement Forum in Nara

A thrilling success 第1回 SGSフォーラム in 奈良

2022年11月15日に奈良で開催された「第1回 SGSフォーラムin奈良」には、現地参加とオンライン参加を含め500名以上が集まり、貿易協定と食、観光、健康、フードシステムに関する実質的なテーマ別パネルが開催され、日本やヨーロッパから著名な講演者が集まり、活発な意見交換とディスカッションを行いました。

フォーラムの終了後には、奈良県産品を使用した食材とともに、桜井市にてお別れのネットワーキングカクテルパーティーを開催いたしました。ご協力をいただきました奈良県関係者の皆様に心より御礼申し上げます。

日欧フォーラム、ジャン＝ロ
ペール・ピット氏



左から/日欧フォーラム、
松井正剛氏、荒井正吾氏



左から/日本・欧州フォーラム
スピーチ後、参加者との歓談



左から/日本・欧州フォーラム
奈良県の特産品 (一般社団法人奈良のうまいもの会より)

The SUSTAINABLE GASTRONOMY
IN SOCIETY
エンゲージメント
フォーラム
奈良・日本

日時：2022年11月15日
場所：なら食と農の魅力創造国際大学校附属
セミナーハウス
主催：SGS
後援：奈良県

【オフィシャルプログラム】
食文化と地理的表示、貿易協定、食品、観光、健康、フードシステム
の主要な主題について議論、交流するユニークなフォーラム。
このフォーラムを、奈良で開催されるガストロノミーツーリズム
世界フォーラムに向けた一連の流れとして開催できたことを嬉しく
思います。

**NAFIC
INTRODUCTION**
10:00 AM – 10:10 AM

なら食と農の魅力創造国際大学校について

[モデレーター]
西浦みどり: SGS顧問、Amadeus Inc. 代表取締役社長、広島大学客員教授
[スピーカー]
角山美穂: なら食と農の魅力創造国際大学校(NAFIC) 校長 (NAFICの紹介)

**OPENING
PLENARY SESSION**
10:10 AM – 10:45 AM

オープニング

[モデレーター]
西浦みどり: SGS顧問、Amadeus Inc. 代表取締役社長、広島大学客員教授
[ビデオ、レターメッセージ]
松浦晃一郎: 第8代ユネスコ事務局長、SGS顧問会議議長
河瀬直美: 映画監督、ユネスコ親善大使
平松博利: なら食と農の魅力創造国際大学校 名誉校長、レストラン「ひらまつ」創設者
[スピーカー]
坂口恵: SGS理事, 米国バージニア州経済開発機構日本代表

COFFEE BREAK
10:45 AM – 10:50 AM

**PLENARY
SESSION 1**
10:50 AM – 11:50 AM

日本における地理的表示 (GI) の現在とその未来像

[モデレーター]
鈴木庸一: 元政府代表・日欧州連合経済連携協定交渉首席交渉官
[ビデオメッセージ]
ジャン＝ロベール・ピット: フランス学士院倫理・政治学アカデミー永年長官、
フランス・ワイン・アカデミー会長
[スピーカー]
大澤誠: 農林中央金庫エグゼクティブ・アドバイザー
松本修一: 農林水産省 輸出・国際局 知的財産課長

LUNCH BREAK
12:00 AM – 13:00 AM

「奈良県の食材等の紹介：一般社団法人奈良のうまいもの会より」

**OPENING
GREETINGS**
13:00 PM – 13:25 PM

奈良県知事と桜井市長からのご挨拶

[モデレーター]
西浦みどり: SGS顧問、Amadeus Inc. 代表取締役社長、広島大学客員教授
[スピーカー] 荒井正吾: 奈良県知事
[スピーカー] 松井正剛: 桜井市長

The SUSTAINABLE GASTRONOMY
IN SOCIETY
エンゲージメント
フォーラム
奈良・日本

日時：2022年11月15日
場所：なら食と農の魅力創造国際大学校附属
セミナーハウス
主催：SGS
後援：奈良県

【オフィシャルプログラム】
食文化と地理的表示、貿易協定、食品、観光、健康、フードシ
ステムの主要な主題について議論、交流するユニークなフォーラム。
このフォーラムを、奈良で開催されるガストロノミーツーリズム
世界フォーラムに向けた一連の流れとして開催できたことを嬉し
く思います。

HIGH LEVEL
CONVERSATION

13:30 PM – 13:45 PM

デジタル活用による新たな文化やプラクティスの可能性

[モデレーター]

西浦みどり: SGS顧問、Amadeus Inc. 代表取締役社長、広島大学客員教授

[ビデオ] 「持続可能な社会の創出を目指し、社会的価値を創出する企業への変革」

[スピーカー]

向井 剛志: BIPROGY株式会社 戦略事業推進第二本部 事業推進二部 部長

一般社団法人長野ITコラボレーションプラットフォーム理事, 一般社団法人データクレイドル
理事

COFFEE BREAK

13:45 PM – 13:50 PM

PLENARY
SESSION 2

13:50 PM – 14:30 PM

奈良県におけるGI（地理的表示）の未来への展望

～奈良の食文化とベストプラクティスから～

[モデレーター]

西浦みどり: SGS顧問、Amadeus Inc. 代表取締役社長、広島大学客員教授

[ビデオメッセージ]

- 株式会社ソニーAI「食とAIの可能性」

[スピーカー]

米田肇: 株式会社HAJIME&ARTISTES代表取締役、

HAJIMEレストランオーナーシェフ

野添剛司: 文化庁参事官（食文化担当）

三濱靖和: 天理大学図書館副館長

COFFEE BREAK

14:30 PM – 14:40 PM

CLOSING PLENARY
SESSION

14:40 PM – 15:20 PM

地域におけるGIと観光、ガストロノミーの関係

[モデレーター]

西浦みどり: SGS顧問、Amadeus Inc. 代表取締役社長、広島大学客員教授

[ビデオメッセージ] 本保芳明: 国連世界観光機関（UNWTO）駐日事務所代表

[スピーカー]

大宅千明: 国連世界観光機関（UNWTO）駐日事務所 副代表

山田拓: 株式会社美ら地球（ちゅらぼし）代表取締役

村上清: 陸前高田企画株式会社代表取締役社長

The SUSTAINABLE GASTRONOMY IN SOCIETY エンゲージメント フォーラム

奈良・日本

日時：2022年11月15日
場所：なら食と農の魅力創造国際大学校附属
セミナーハウス
主催：SGS
後援：奈良県

【オフィシャルプログラム】

食文化と地理的表示、貿易協定、食品、観光、健康、フードシステムの主要な主題について議論、交流するユニークなフォーラム。このフォーラムを、奈良で開催されるガストロノミーツーリズム世界フォーラムに向けた一連の流れとして開催できたことを嬉しく思います。

CLOSING SESSION

15:30 PM – 16:30 PM

SDGsの達成に貢献する地域間ダイアローグ

[モデレーター]

西浦みどり: SGS顧問、Amadeus Inc. 代表取締役社長、広島大学客員教授

[ご挨拶] 菱山 聡: 外務省地方連携推進室室長 *オンライン

[モデレーター]

武藤太郎: 掛茶料理むとう/たべものラジオ 代表取締役社長

武藤拓郎: 掛茶料理むとう/たべものラジオ 代表取締役副社長

[スピーカー]

川端慎治: 上川大雪酒造株式会社代表取締役副社長, 総社氏 (北海道)

山本長兵衛: 油長酒造株式会社代表取締役(奈良県)

谷口英司: Cuisine régionale L'évo<レヴォ> オーナーシェフ (富山県)

小倉聡: 中国菜館桂花 オーナーシェフ、株式会社大和情熱野菜代表取締役 一般社

団法人奈良のうまいもの会 副会長 (奈良県)

松本典之: サントリー株式会社 ワインカンパニー ワイナリーワイン事業部

ソムリエ (山梨県)

坂上隆: 株式会社さかうえ代表取締役社長 (鹿児島県)

荻野亮: 炎重工業株式会社企画部部长 (岩手県)

SPECIAL SESSION

16:45 PM – 17:30 PM

サステナビリティの考えに寄り添うGI (地理的表示)

[モデレーター]

西浦みどり: SGS顧問、Amadeus Inc. 代表取締役社長、広島大学客員教授

[ビデオメッセージ] シン・チィ: ユネスコ事務局次長

[モデレーター]

マッシモ・ヴィットーリ: OrigIn CEO Managing Director

[スピーカー]

フローレンス・タルタナック: シニアオフィサー, 国際連合食糧農業機関 (FAO)

フラビオ・イノチェンツィ: Director, Consorzio Tutela Formaggio Asiago (EU

GI'Association)

アン・ルモア: Co-founder Chefs4thePlanet, 国連アンバサダーフードシステム変革

ナタリー・ナタン: 取締役 農業部門 (国際関係) 欧州委員会

SPECIAL SESSION CLOSING

17:30 PM – 17:45 PM

特別セッションクロージング

[モデレーター]

西浦みどり: SGS顧問、Amadeus Inc. 代表取締役社長、広島大学客員教授

[スピーカー]

塩崎一裕: 奈良先端科学技術大学院大学学長

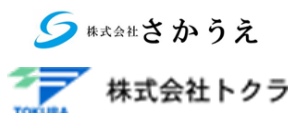
CLOSING REMARKS

17:45 PM – 17:50 PM

閉会のご挨拶

エルヴェ・クライ: SGS代表理事

Core Partner and Supporting Partners of SGS Nara Forum



SGS Engagement Forum in Nara

『 SGS 私たちの宣言 』

2022年11月15日



わたしたちはこの先、地理的表示（GI）システムのアジアその他地域への21世紀中の導入を含め、関連各ステークホルダーによる持続可能で質の高い食品生産の推進を可能にする様々な取り組みをキーポイントで支援するための、実務的な多層構造のプラットフォームの構築を目指していきます。そしてこの取り組みに対する新たな組織の皆様の参画を歓迎します。持続可能性に関わる課題は世界的に高まるばかりです。中でも食品は、水、大地、文化、労働、テクノロジー、経済、そして政策が相互に関わりあって産み出されるものであり、それをいかに生産し、加工し、消費するか、という点からしても大変に複雑な領域です。そこでSGSでは、持続可能な食に関するすべてのシステムをエコシステムとして相互につなぎ、一般消費者の食への信頼や持続可能性についての認識を高めることがこれまで以上に不可欠になっていることについて、関係者の理解をさらに高めていくことをビジョンに掲げています。わたしたちは、今こそ、関係するパートナー相互間でのダイアログを促進することが必要不可欠であると考えています。

政府、市民社会とビジネス界における行動を変えていくためには、私たちSGSがその役割を果たすべきだと強く信じています。人々の健康に良い変化は、地球の健康にも良い影響を与えるからです。そうした変化が成果に繋がるかどうかは、私たち全員にとって重要な問題です。日本の奈良では、各利害関係者と協力して、社会における持続可能なガストロノミーの確立を支援していきます。私たちのコミットメントは、安全で高品質な食品の生産を拡大するために、食品と農業のバリューチェーン内の多様な利害関係者を結び付け、食品の持続可能な手頃な価格を促進、定義、測定するという私たちの基本原則に沿っています。

そしてこのSGSの考えは、大量生産品とは一線を画すテロワール重視の考えに立脚した、安心で品質の高い食品の生産拡大に努力しつつ、持続可能で手頃な食品の推奨、テロワールの定義の確立、そしてそれがもたらす効果の測定に向けて、食品および農業分野の多様なステークホルダーを結ぶための機会となるものです。私たちSGSは、健全なエコシステムから生まれる身近で手の届く持続可能な食品を明日の安全のために積極的に支持します。

ステークホルダーとの積極的なエンゲージメントを通じて新たなムーブメントを起こす組織として、持続可能なフードシステムにむけた協調的なガバナンスのために、行動する必要があります。

文化的基盤としての食と健康におけるその役割が、「共通の利益」とみなされるように努力しなければなりません。私たちは、そうした日本と欧州を目指して、アイデアを提案し、皆さんと共に行動いたします。

SGS Engagement Forum in Nara

荒井正吾氏 奈良県知事 – インタビューハイライト



▲ 左から日欧フォーラム) 荒井正吾氏 (奈良県知事)、加藤直二氏 (SGS理事)

2022年12月に奈良でUNWTOガストロノミー・ツーリズム世界フォーラムが開催されます。ガストロノミー・ツーリズムの概念をどのように定義し、今後の地域振興にどのように結びつけていくのか、お聞かせください。

“

所得をなるべく広げようというのは観光の機能としてある。大きな製造業のような各産業として小さな産業、飲食業、宿泊業などいろいろな要素が集まり、人間が行って楽しむということが観光です。そうしていく中で地域の雇用が発生する。ヨーロッパではより機能していると思うが、それが地域で満遍なく行き届く仕組みがあればいいと考えている。そういった考えでガストロノミーというのは大きな軸になると考える。

“

観光の振興の大きなテーマとして、ガストロノミーを基軸にしようということになったことは大変大きな動きだと思う。滞在時間を伸ばしてその自然や食や文化を楽しむ、有名なところだけパッと見るという修学旅行みないなものはやめようと、高齢化してきた人間が長生きするようになり、その楽しみ方に変化が現れていると感じる。

“

ゆっくり滞在する観光というのは、日本のその産業構造の中でも大きなテーマである。もちろん奈良だけではないが、しかし奈良は歴史のある観光が多くを占めている。

”

”

“

ゆっくりした滞在時間を伸ばす、それには食というのは、極上の食ではなくて、体にいいゆっくりした感じのよい環境で食べられる、というガストロノミーが必要だと思う。日本は温泉もあり、自然や文化もたくさんある、ということも楽しく長生きするのに大きな要素だと考える。世界も高齢化してきたということもあり、静かに心身を安らげようというテーマのツーリズムにシフトしてきているような気がしている。

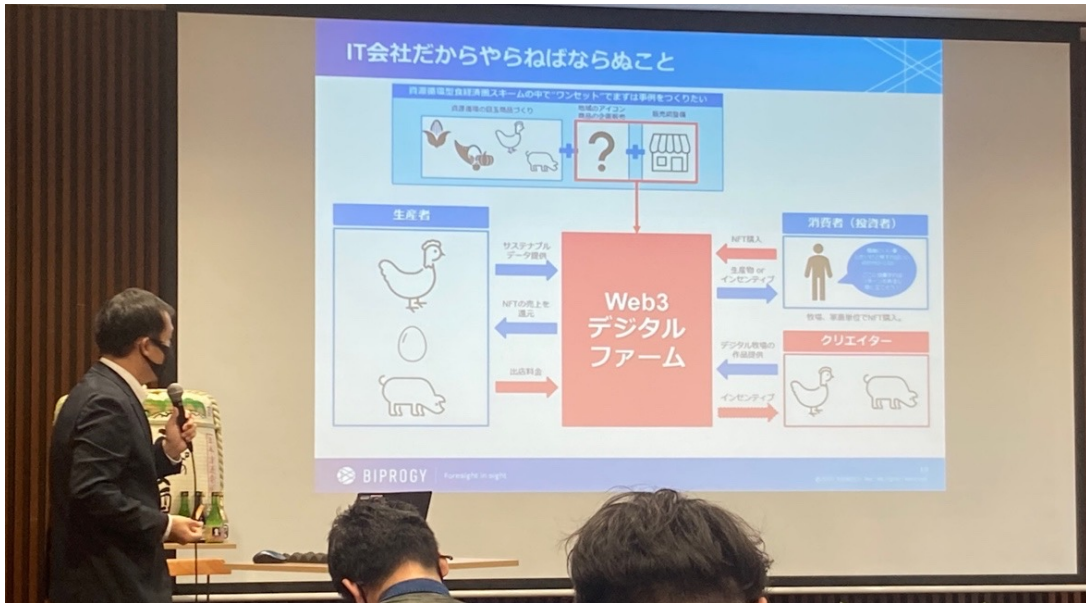
”

”

ハイレベルカンバセーション with BIPROGY株式会社

向井 剛志 氏

BIPROGY株式会社 戦略事業推進第二本部 事業推進二部 部長
一般社団法人長野ITコラボレーションプラットフォーム理事,
一般社団法人データクレイドル理事



BIPROGY株式会社向井剛志氏をお招きし、IT企業としてのビジョンやSGSの協働活動への期待などを語っていただきました。

“

人々がデジタルに精通するようになると、企業はそのニーズに応えなければならず、また超越しなければなりません。そのためには、企業や業界の垣根を越えたフレームワークが必要だと考えています。デジタルデータは、ITに携わる企業として、単なるツールや何かを始めるきっかけに過ぎず、デジタルを使って新しい流れを生み出すことで、持続可能な社会づくりに貢献できるものだと考えています。

**BIPROGYは食の分野で
何を考えているのか？**

“

これからは、国家経済の観点だけでなく、人間や生き物の生きる環境を助けることが必要だと思います。そのためには、新しい社会構造への変革が必要だと考えています。

”

**BIPROGYのビジョン
と成し遂げたい世界観
は？**

“

ファン（支援者）を巻き込んだ持続可能な農業の形を作りたい。
環境指標を反映した持続可能なバリューチェーンを構築したいと考えています。

”

“

SGSには、同じ価値観を持つ企業が集まり、単なるレポートではなく、持続可能性に貢献するビジネスの方法を共同で考えることができるプラットフォームになってほしいと考えています。

SGSがこのようなネットワークを構築することを期待し、私たちもその一員になりたいと思います。

”

SGS Engagement Forum in Nara

対話の紹介 | 農林中央金庫 x 農林水産省

テーマ：「日本における地理的表示（GI）の現在とその未来像」



◀ 日欧フォーラム、鈴木庸一氏

冒頭に、鈴木庸一氏（元政府代表・日欧州連合経済連携協定交渉首席交渉官）から、今回のフォーラムの主要テーマとなる地理的表示（GI）について、概要の説明とその意義について、またTPP 連携締結にいたる経緯や背景、日本とフランスのGIに対する認知度の違いについてお話をいただいた後、ディスカッションに入りました。



◀ 左から/日欧フォーラム、松本修一氏、大澤誠氏

大澤誠氏（農林中央金庫エグゼクティブ・アドバイザー）からはユネスコの無形文化遺産に登録された和食とGIの関係や、食におけるフランスと日本の文化の違いを「お米」という共通の食べ物を例にお話いただき、これからの日本を見据えたガスロノミーターリズムへの期待などについても語っていただきました。続いて松本修一氏（農林水産省 輸出・国際局 知的財産課長）から農林水産省でのこれまでの取り組み、この11月1日からのGIの運用見直しの概要について、プレゼンテーションをいただきGIの立場からのSDG'sへ貢献についてもお話いただきました。本セッションを通して、酒・農産品の保護そのものだけでなくそれに関係してくる環境負荷や地域、人の健康など様々なキーワードが挙がり、新たな課題が見えてくる中で、わたしたち一人一人が改めてGIについて理解し真剣に考えることの重要性を認識するセッションになりました。

SGS Engagement Forum in Nara

対話の紹介 | 文化庁参事官食文化担当

テーマ：「奈良県におけるGI（地理的表示）の未来への展望
～ 奈良の食文化とベストプラクティスから～」



▲
左から/日欧フォーラム、
三濱靖和氏、野添剛志氏



▲
日欧フォーラム、米田肇氏

このセッションでは、冒頭に野添剛司氏（文化庁参事官、食文化担当）から文化庁における食文化推進の取り組みについてご紹介をいただきました。その中でユネスコの無形文化遺産に登録されている和食に続き、伝統的酒づくりの文化財登録に向けた取り組み、地域で育まれている食文化を掘り起こし、それを調査研究して発信する食文化支援の事業について、そして、「100年フード」という名称で、食文化を認定し広く発信していく活動についても実例を挙げながらご紹介をいただきました。

三濱靖和氏（天理大学図書館副館長）からは、天理大学図書館所蔵の「二条宴乗記」から古代の奈良の食の実態について、食における未来への展望という観点からは、米田肇氏（株式会社HAJIME&ARTISTES代表取締役、HAJIMEレストラン シェフ）から、現在私たちが享受している現状のピークが目の前にきている状況を認識し、私たちひとりひとりがどんな社会にしたいのかということを実際に考える必要があるのではないかと提起をいただきました。文化の保護、文化財の保護と同時にそれをどのように活用していくのか、環境や人の健康にも資するトレイサビリティの重要性等、食の歴史、現在そして未来につながる内容となるセッションになりました。

**文化庁参事官
(食文化担当)**

SGS Engagement Forum in Nara

対話の紹介 | 外務省、地域間の連携

テーマ：「SDGsに貢献する日本の地域間連携」



日欧フォーラム、菱山聡氏

外務省地方連携推進室長の菱山聡氏から、外務省での地方連携に係る事業、主に国内での取り組みについてご説明いただき、外務省の戦略的洞察について共有いただきました。

**外務省
地方連携推進室**



北海道、岩手県、富山県、静岡県、山梨県、鹿児島県、奈良県から9名のスピーカーが参加し、地域間の取り組みについてをディスカッションいたしました。



このセッションの目的は、2025年までの食に関する対話に向けて、地域がさまざまな関係者と一緒に行えることを明確なビジョンとして集約することにあります。エコシステムは、多様な参加者が、日本のフードシステムを変革するための課題とイニシアチブを共に模索することを可能にするためにあります。これらはすべて、エンゲージメント・プラットフォームと呼ばれる食に関する対話のビジョンに裏打ちされた6つの関与する領域によって導かれています。

対話の成果は、持続可能なフードシステムへの国家的な道筋を明確にし、それを共有することです。これらの道筋は、今後数年間、地域を超え、すべての関係者にとって参考となるものであると考えます。日本のフードシステムビジョン達成への道筋は、奈良から始まり、全国に広げるフォーラムでの取り組みに焦点を当てます。

SGS Engagement Forum in Nara

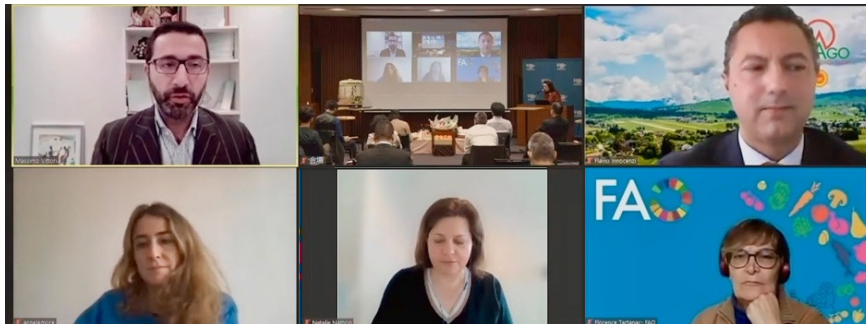
対話の紹介 | 欧州パートナー

テーマ：「サステナビリティの考えに寄り添うGI（地理的表示）」



◀ 日欧フォーラム、マッシモ・ヴィットーリ氏

欧州とのセッションでは、本セッションのモデレーターのマッシモ・ヴィットーリ氏（Origin CEO Managing Director）から、欧州における地理的表示と持続可能性の関係について、地理的表示がいかにか持続可能性の課題に対応するための特権的な立場にあるか、その重要性を強調しました。



▲ 左上から日欧フォーラム、マッシモ・ヴィットーリ氏、フラビオ・イノチェンツィ氏、左下から アン・ルモア氏、ナタリー・ナタン氏、フローレンス・タルタナック氏

国際連合食糧農業機関のシニアオフィサー、フローレンス・タルタナック氏は、サステナビリティの性能を評価・改善・伝達するためのFAO/oriGInの方法論の概要について説明いただきました。GIを有するフラビオ・イノチェンツィ氏（アジアゴ・チーズ、取締役）は、サステナビリティに取り組むGI協会の具体的な実績とロードマップについて紹介し、EUにおけるGIとサステナビリティ連携の現状と取り組み、またその課題について、ナタリー・ナタン氏（取締役 農業部門（国際関係）欧州委員会）からお話いただきました。最後にアン・ルモア氏（Co-founder Chefs4thePlanet, 国連アンバサダーフードシステム変革）から、持続可能なGI食品がガストロノミーにどのような影響を及ぼしているかについて欧州での実例とともにご紹介いただきました。セッションを通して、国際レベルでの地理的表示の取り組みと管理そして今後の動向についての新たなインプットと洞察を得るディスカッションになりました。

SGS Engagement Forum in Nara ビデオメッセージの紹介



松浦晃一郎 氏
第8代ユネスコ事務局長
SGS顧問会議議長

「食文化をどのように考えていくのか、SDG'sとの関係において、また健康、社会のあり方、観光資源として、広い見地で話していくことが中長期的にも、そして国内にとって世界にとっても、また地域にとっても重要になってくる。本SGSフォーラムを通して、参加者皆で理解を深め、有意義な議論をして欲しい。」とお話をいただきました。



シン・チィ氏
ユネスコ事務局次長

「人間と地球の関係を変えていく実際の役割が食にあり、また食は、私たちが持続可能性により目を向けた生産および消費の在り方を生み出す努力をしていくうえで、不可欠の領域である。これがまさにユネスコの目指すところである。」SGSフォーラム開催の祝辞とともにユネスコにおける食文化の考えについてお話いただきました。



本保芳明 氏
国連世界観光機関 (UNWTO)
駐日事務所代表

「食は、人間社会の根源的存在である。食をテーマとしたガストロノミーツーリズムと観光に関する国連の専門機関であるUNWTOとの関係性から、ガストロノミーに関する参画と連携の輪が広がることが不可欠です。奈良フォーラムを通じてこの連携の輪が日本と欧州において広がり強固なものとなっていくことを期待する。」との力強い応援のメッセージをいただきました。



河瀬直美 氏
映画監督、ユネスコ親善大使

2025年大阪関西万博の「いのち輝く」というテーマにも通じるメッセージ、「食べものをいただく」ことのありがたさについて、河瀬氏の、ご経験を通してその想いやお考えについてお話いただきました。