

八千代商工会議所 食品業部会主催

女性南極調理隊員が教える！ 無理なく楽しい**食品ロス削減**への取り組み

南極では「環境保護条約」によって廃棄物に関する規定が厳しく決められており、ごみは基本的に自国へ持ち帰る必要があります。そのため、南極観測隊の調理隊員は、試行錯誤を重ね、食品ロスを出さない食事を編み出しています。現在社会問題となっている食品ロスを減らすヒントを教えてください。

講師

わたぬき じゅんこ

南極シェフ

渡貫 淳子 氏

青森県八戸市生まれ。30歳を過ぎてから、南極で働きたいとの思いを抱き、一年に一度しか募集のかからない南極観測隊に応募し、3度目で南極行きを実現。2015年12月から2017年3月まで、第57次南極地域観測隊の調理隊員として南極で生活。帰国までの1年4か月、どんなことがあっても帰ることはできない、30人で仕事と生活のすべてを担う。日本では経験することのない制約のある生活を送った経験から、帰国後は学校をはじめ、食に関係する団体、女性対象の講座などで講演活動始める。その他、新聞、雑誌、テレビなどで南極での経験や南極での料理の工夫などを披露。「ママさん南極調理隊員」として日テレ「世界一受けたい授業」に出演し話題となる。



講演概要

- 食品ロスと戦う南極生活
- 大ヒット商品になった「悪魔のおにぎり」
- 食品ロスを減らすためにできること
- 食品ロスへの取組と環境について



講演日時 令和 5 年 8 月 7 日 (月) 15:00~16:30

会場 八千代商工会議所 会議室

対象 市内事業者 聴講料 無料

定員 20 名 (先着順)

申込方法 右記 QR コードでフォームに入力するか、
下記申込書に必要事項記入のうえ FAX にてお申込みください。



八千代商工会議所 行 FAX:047-483-1773

申込日(2023年 月 日)

事業所		TEL	
		FAX	
住所			
参加者名			

※複数名お申し込み可能

■お申込みいただいた皆様の情報は、当所の事業案内や事業の遂行など、当所の事業活動のためにのみ利用させていただきます。