

農作物のカドミウム汚染

4月28日(水) 午前10時30分～12時

大阪市立大学教授 畑 明郎さん

07年～09年の環境省の調査で米や野菜から重金属のカドミウムが検出されたとのこと。日本では米以外には安全基準がありません。今回、小麦、ほうれん草、ナスなど10品目で国際基準を超えていることが分かりました。汚染原因は？被害はないの？基準はどうか？などなど、ぜひお話を伺いたと思います。多くの参加をお待ちしています。



「国産大豆で、醤油作り」

5月26日(水) 午前10時30分～12時

大徳醤油株式会社社長(兵庫県養父市) 浄慶(じょうけい) 耕造さん

流通する醤油の2%以下にしか使用されていない国産大豆と、国産小麦、自然塩、この3つの素材のみを杉蔵で寝かせてつくる醤油製造会社があります。醤油の95%が脱脂大豆から作られています。23年前、無添加国産丸大豆醤油に挑戦し、四季の温度変化でゆっくりと発酵熟成させています。創業100年を迎える「大徳醤油」社長の浄慶耕造さんは、環境に負荷をかけない製品づくりをめざしています。醤油づくりについての、これまでとこれからについてお話をさせていただきます。



「食の安全」-裏側の話

6月23日(水) 午前10時30分～12時

「安心!? 食べ物情報」<http://food.kenji.ne.jp/>主宰 渡辺 宏さん

相次ぐ食品業界の不祥事、産地偽装事件が起こる中、「食の安全」が改めて問われています。さまざま情報が飛び交う中、私たちは何を信頼すればよいのでしょうか。今回の食環セミナーでは、生活共同組合の仕入れ担当の現場を体験された渡辺宏さんをお迎えし、「つくり手の事情・消費者の言い分」をもう一度考えてみたいと思います。

ゴミ問題を考える

7月28日(水) 午前10時30分～12時

京都大学環境保全センター助教 浅利 美鈴さん

あふれかえっているゴミの減量を考えると、3R(Reduce 減らす・Reuse 繰り返し使う・recycle 再利用する)が欠かせません。家庭から出るゴミのうち「容器」や「包装」が容積比で約6割、重量比で約2割を占めています。京都の家庭ごみを調査して興味深いレポート発表された浅利さんをお呼びして、容器包装廃棄物減量のトップランナー的取り組みやリサイクルの現状について一緒に学びます。



●会場：神戸学生青年センターホール TEL 078-851-2760

(阪急六甲下車徒歩3分、JR六甲道下車徒歩10分)

●参加費：600円※託児(無料)があります。必要な方は前々日までに予約してください。

●主催：神戸学生青年センター TEL 078-851-2760 FAX 078-821-5878

〒657-0064 神戸市灘区山田町3-1-1 ホームページ <http://ksyc.jp/> e-mail info@ksyc.jp