

平成21年1月12日

会員各位

山形県歯科技工士会生涯研修開催のご案内（自由研修課程8単位）

謹啓、新年明けましておめでとうございます。皆様におかれましては益々、ご健勝のこととお喜び申し上げます。

さて、この度下記の要項にて、山形県歯科技工士会女性部主催、山形県食肉事業共同組合連合会の協力により生涯研修会を開催します。

ご多忙中のことと存じますが、多数のご出席を賜りますようご案内申し上げます。

謹白

#### 記

1. 主 催 山形県歯科技工士会女性部
2. 共 催 山形県食肉事業共同組合連合会
3. 後 援 日本歯科技工士会
4. 開催日時 平成21年2月8日（日曜日）  
午前10時～午後2時
5. 開催場所 天童市総合福祉センター
6. テーマ 『食育をとおして地元の食材の魅力と食文化への理解』  
講演：食育をとおして地元食材の魅力と食文化（10時00分～11時45分）  
料理実習：「地元食材を用いた郷土料理」（12時～2時）
7. 募集期間 平成21年1月13日 ～ 2月1日まで
8. 申し込み先 山形県歯科技工士会事務所  
TEL 023 - 644 - 4323
9. 参加費 1000円  
持ち物 エプロン・三角巾（バンダナ）・おしぼり

以上

## 講演要旨

1. 講演：「食育をとおして地元食材の魅力と食文化」 (10時00分～11時45分)
2. 料理実習：「地元食材を用いた郷土料理」 (12時～2時)

(山形牛と山形の野菜を用いた料理と山形の果物を用いたスイーツ)

食料品はスーパーに行けば何でも買える時代、しかし消費者の食に対する安心・安全への関心が高まり、全国各地で大きな社会問題を起こしています。そこで食とは何か？食の安全とは何か？もう一度、食の原点に帰って「食」について考えてみてはいかがでしょうか。

今回は、食育をとおして地元食材「地産地消」の魅力や食文化への理解、さらに地域特産物による郷土料理の継承など、日本型食生活のすばらしさなどをお話したいと思います。

共催：山形県食肉事業協同組合連合会

私こと鈴木淳子は2000年4月20日に「食べる知恵と大切な歯」をテーマに、食育市民フォーラムが開催されました。そのときのパネラーの一人として、歯科の先生と一緒にお話させていただきました。大変貴重な体験をさせていただきました。

そのときの講演テーマです。

講演①：めざせ大人の食育～山形の野菜、そのうまさに感動～

はなみずきの会代表 食育デザイナー (日本食文化環境研究所認定) 鈴木淳子

講演②：大事なこと、大切なものを「伝える」「気づく」「思い出す」

山形県教育庁いのちの教育講師 教育ファーム山川牧場代表 山川喜市先生

講演③：食べる力は生きる力

山形大学医学部付属病院歯科口腔外科 准教授 濱本宜興先生

講演④：インプラントを考える

江良歯科医院 江良謙次先生