

2023年9月29日
JR九州ハウステンボスホテル株式会社

国際連合食糧農業機関（FAO）親善大使 中村勝宏 講師による 「SDGs と食品ロス削減の取り組み」講演会を開催！

JR九州ハウステンボスホテル株式会社（長崎県佐世保市ハウステンボス町10番 代表取締役社長 岩崎 正俊）では、2023年10月31日（火）にSDGsの取り組みの一環として中村勝宏氏を迎え「SDGs と食品ロス削減の取り組み」についての講演会を開催いたします。

【講演会概要】

1. 講演 SDGs と食品ロス削減の取り組み
～国際連合食糧農業機関（FAO）親善大使の役割～
2. 講師 中村 勝宏 氏
3. 開催日 2023年10月31日（火）
4. 時間 15：00～16：30（講演60分、質疑応答30分）
5. 会場 ホテルオークラ JR ハウステンボス 1F 宴会場
6. 定員 250名（予定）
7. 参加費 無料 ※お申込みは下記 URL からお願いいたします。

https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSf1DjGJUrpbLV2viKqLwG2N1btbN0ihlaC_dYP-V7KjgggD9g/viewform

8. 講演内容

「料理人とは、食材の恵みに感謝し、無駄を出さないよう使い切ることを当然のごとく徹底してやるもの。今日さまざまな厳しい社会的背景により、食の安全保障問題も危機的な状況にさらされている中、私たちは美味しい料理を作るだけでなく、食を取り巻く課題を認識し、それぞれの立場でまず自分ができることを積極的に取り組んでいく必要があります。」FAO 親善大使でもある中村氏が、FAOの最新のデータをもとに世界の飢餓問題や世界と日本の食品ロスの現状、食品ロス削減の取り組み事例や食べ残しの持ち帰り「mottECO」の取り組みなどを紹介します。



講師 中村 勝宏 氏

日本ホテル株式会社 特別顧問 統括名誉総料理長
国際連合食糧農業機関(FAO)親善大使

1970年に渡欧。1979年パリにて、日本人初のミシュラン一つ星を獲得。1984年帰国後、ホテルメトロポリタンエンドモント開業とともに統括総料理長となり、1994年常務取締役総料理長に就任。2008年の北海道洞爺湖サミットでは総料理長として指揮を執る。2017年に日本初の国際連合食糧農業機関(FAO)親善大使に就任。