

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を始め。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 8 年 4 月 27 日 (月) 15:30~16:30

会場

京成ホテルミラマーレ 8F オーキッド

千葉市中央区本千葉町 15-1 TEL: 043-222-2111

定員

40名 (先着順。定員に達し次第、締切させていただきます。)

聴講料

無料

申込方法

下記「参加申込書」にご記入の上、
4月20日(月)までにFAXにてお申込みください。

主催 千葉東法人会 女性部会 TEL: 043-241-4170 FAX: 043-248-7460

-----切り取らずに そのまま FAX してください-----

受講申込書

千葉東法人会 行 FAX: 043-248-7460

申込日 (R8/ /)

事業所名		TEL	
所在地		FAX	
受講者氏名	(複数のご参加可能)		

※ご記入いただいた情報は、当会からの各種連絡・情報提供のために利用するほか、セミナー参加者の実態調査・分析のために利用することがあります。