

# 「健康づくりに食肉の優位性と 食の安全・安心シンポジウム」

私たち食肉業界では、消費者に「安全で安心なお肉」を、適正な価格で美味しくご賞味いただくことを基本としています。しかし、昨今では食材の「不適切表示」等が社会的に大きな問題となり、品（業）種も拡大傾向にあります。このような状況を踏まえて、健康づくりに食肉の優位性を多くの県民にご理解いただき、県民の健康維持・増進に寄与することを目的に、食肉から考える“食の安全・安心”について、行政・消費者・有識者・食肉専門店事業者などが、共に考えるシンポジウムを開催します。

ご参加ご希望の方は、平成26年1月21日（水）迄に、当協議会事務局あて、FAX又はハガキにて「ご氏名・ご住所・電話番号・ご職業・性別・年齢」をご記入の上お申込みください。

## と き 平成26年 2月10日(月)

- ・受付時間：13時00分
- ・開会時間：13時30分
- ・終了時間：16時30分

## ところ 兵庫県民会館(9階:けんみんホール)

- ・住所：神戸市中央区下山手通4-16-3
- ・電話：078-321-2138

**主 催** 兵庫県食肉公正取引協議会

**共 催** 全国食肉公正取引協議会

**対象者** 食の安全・安心等に関心がある方：200名（先着順）

**参加費** 無 料

## 内 容 ①「960日のいのち」(DVD:注1)の鑑賞と食肉衛生検査体制等の解説

■講 師：兵庫県健康福祉部生活消費局 生活衛生課：副課長 都倉 敏明 先生

## ② 基調講演

■講 師：神戸学院大学：栄養学部長・教授 戸谷 永生 先生

■演 題：動物脂（どうぶつじ）の有用性

## ③ 行政・消費者・有識者・食肉業界等との意見交換

○テーマ：「健康づくりに食肉の優位性と食の安全・安心」

**持ち物** 記録できるもの（メモ用紙可）及び筆記用具

注) ① 中学生以下の「生徒・児童・幼児」の参加はお断りいたします。

② 当日の「参加証」は、後日「ハガキ」にて郵送させていただきます。

■協 力・協賛（申請中）：国立大学法人神戸大学、兵庫県立大学、神戸山手学園、神戸学院大学、流通科学大学、園田学園女子大学、兵庫栄養調理製菓専門学校、兵庫県看護協会、兵庫県栄養士会、兵庫県いずみ会、兵庫県食生活改善協会、兵庫県調理師団体連合会、兵庫県腎友会、宮崎カーフェリー㈱、ホテル北野プラザ六甲荘、(有)ツマガリ・ケーキハウス、霧島酒造㈱、伊藤ハム㈱、日本ハム㈱、プリマハム㈱、兵庫宮崎県人会、兵庫県食肉事業協同組合連合会、兵庫県食肉生活衛生同業組合、神戸食肉事業協同組合（順不同）

■後 援（申請中）：兵庫県、神戸市、兵庫県医師会、神戸市医師会、兵庫県消費者団体連絡協議会、兵庫県連合婦人会、神戸市消費者協会、神戸市婦人団体協議会、NHK神戸放送局、㈱サンテレビジョン、㈱ラジオ関西、㈱神戸新聞社、㈱食肉通信社（順不同）

※「個人情報」は、当イベント以外の目的に使用することは絶対にありません。

※ 兵庫県食肉公正取引協議会は、食肉小売販売専門店及び量販店で構成している団体です。

（注 1）「960日のいのち」(DVD)に、一部衝撃的な「映像」があることを予めお知らせいたします。

○肉用牛の誕生から、「食肉」として流通する過程をドキュメンタリーのDVDです。

※参加された方には、「手土産」が用意されています。

■事務局所在地（お問い合わせ先）：神戸市長田区苅藻通7丁目3番12号

電話（078）671-6613（担当：吉原 榮）