

あなたの選択がとっとりの未来を変える

- ◆ 人や社会、環境への配慮など、商品やサービスの背景にある社会的価値を考えた消費活動は、「倫理的消費(エシカル消費)」と言われ、今注目を集めています。
- ◆ 鳥取県には、人と人の絆を大切に、エシカルな観点で生産された、まごころのこもった“とっとり産品”がたくさんあります。このシンポジウムでは、とっとりの豊かな自然や人の絆を意識した生産と消費について、皆さんと一緒に考えていきます。

ープログラムー

第1部 倫理的消費(エシカル消費)を知る

講師： やまもと りょういち 山本 良一 氏
(東京大学名誉教授、東京都市大学特任教授)



テーマ： 「倫理的消費(エシカル消費)」って何？

第2部 地域のエシカルな生産と消費、その未来を拓く

講師： えだひろ じゅんこ 枝廣 淳子 氏
進行 (東京都市大学教授、幸せ経済社会研究所所長)



テーマ： まごころを込めた“とっとり産品”の再評価と地域展開

- ◆ エコ製品・オーガニック製品や障がい者の製品づくりに取り組まれている地域の元気な方々のお話を伺いながら、「エシカルな生産や消費」を地域でどう広げていくかについて考えていきます。
- ◆ 会場の皆様の疑問点などにお答えするコーナーも予定しています。

※ 当日のプログラムは変更される場合がありますので、予めご了承ください。

◎ 昼休憩時には玄関ホールで、エシカルな商品の紹介・販売コーナーを設置します。簡単な飲食ができる店舗もありますので、ぜひご利用ください。

◎ 託児スペースを設置しますので、ご利用希望の方は10月26日(月)までに下記の問合せ先にお申し込み下さい。

21世紀型の

新しい消費のあり方

を考えるシンポジウム

とっとり産品の隠れた「ものがたり」に気づく消費

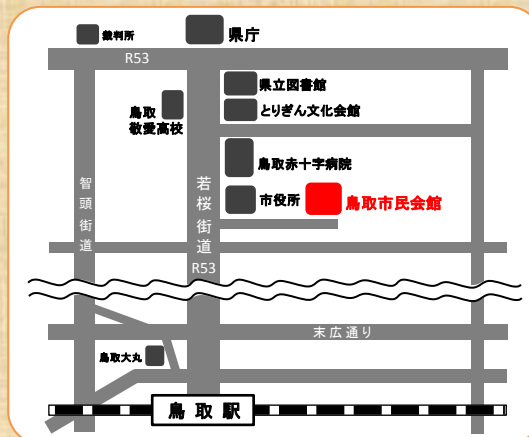
入場無料

10月30日(金)

午前10時30分～午後3時30分

場所：鳥取市民会館 (鳥取市掛出町12)

※ 駐車スペースが限られていますので、公共交通機関をご利用ください。



— 主催 鳥取県 —

お問合せ先 鳥取県生活環境部くらしの安心局消費生活センター東部駐在 (鳥取市東町1丁目220番地)

TEL.0857-26-7186 FAX.0857-26-8171 e-mail shohi@pref.tottori.jp

人と人とのぬくもりの絆あふれる鳥取県には、倫理的消費（エシカル消費）につながる、まごころ込めた“とっとり産品”が数多くあります。その隠れた「ものがたり」の真価に気づき、21世紀型の新しい消費活動を実践していきましょう。

《まごころ込めた“とっとり産品”の一例》

環境への配慮

鳥取県認定グリーン商品



通常は埋め立て処分される焼却灰を主原料にした㈱大協組(米子市)の雑草生育抑制材「ノングラス」は、環境にやさしい「鳥取県認定グリーン商品」で、除草作業が省力化されます。



「ノングラス」使用例

海藻資源を活用した製品

さきも
NPO法人未来守りネットワークでは、中海産の海藻肥料を使った海藻農法による各種農産物の栽培普及に取り組んでおり、この手法により日野町で生産された海藻米を、境港市の学校給食に用いる取組も今秋から始まっています。

また、赤碕港などで採取される天然海藻「アカモク」を活用した美容・健康食「元気海藻」の製造・販売にも取り組んでいます。



日野町産海藻米



元気海藻

オーガニック製品の魅力発信

有機農法で栽培した鳥取の新鮮で安全安心な農産物を、生産者が直接販売する「とっとりオーガニックマーケット」が、毎週土曜日、気高町のヤサホウパークで開催されています。



とっとりオーガニックマーケットの様子

障がい者の活躍

高い技術、ユニークなアイデアが取り入れられた製品

㈱フレンズカンパニー(北栄町)では、手焼きせんべいの伝統を守りながら、カステラと老舗酒造メーカーの日本酒を融合させた新たなスイーツ「ほろよいかすていら」を開発しました。

㈱プレマスペース(パニーニ)(湯梨浜町)では、鳥取産二十世紀梨を丸ごと使い、製法にもこだわった「天女の梨クーヘン」を開発し、平成26年度優良ふるさと食品中央コンクールで農林水産大臣賞獲得しました。



伝統の手焼きせんべい



家紋カステラと、ほろよいかすていら



パニーニの「天女の梨クーヘン」

漁業者との連携による製品

NPO法人ライヴ(リブよどえ)では、地元の漁師から仕入れた海藻類・鮮魚の乾燥加工等により、高品質な製品づくりと積極的な販売展開に取り組んでいます。



乾燥板わかめ



白いかスルメ

人と環境にやさしい高品質な製品

F&Y境港は、耕作放棄地を活用し、残留農薬のない畑で、“本当に安心して口に入れることのできる健康で高品質な野菜”づくりを追求しています。自然の力を信じ、人と環境に優しい野菜づくりを目指しています。

