

神戸市×Slow Food Nippon シンポジウム

We Feed The Planet Japan 2022

- みんなでつくるおいしい食の交換会 -

出店要項

一般社団法人 日本スローフード協会

2021.12.24_更新ver




Slow Food® Nippon

|| タイトルとメッセージ

We Feed The Planet Japan 2022

- みんなでつくるおいしい食の交換会 -

「食」というのはいつの時代も、どんな人であっても関わりを持っている分野です。

You are what you eat. 食べ物はその人そのものをあらわします。

同時に、「食」は多くの問題の原因ともなっています。

食の大量生産ラインは、地球の生態系を崩し、多様性を奪い、
多くの環境問題を引き起こしています。

少数の企業による市場の独占、森林伐採による農地の減少、温室効果ガスの増加、
そして百億人もの栄養失調者がいながらも、

二百億人もの人間が食べ過ぎによる健康問題を抱えているなど、
地球が抱える矛盾は数を挙げればきりがありません。

言葉を変えれば、このフードシステムを改善することは、
貧困、飢餓、汚染、紛争を解決することに通じます。

1980年代以降に生まれた私達の世代は、「フードシステム」というものが

当たり前のように存在しているという意識があるかもしれません。

しかし、自分たちの望むシステムは、自分たちの手で創り、変えていくということに
目を向けていかなければなりません。

「地球」という名の船に乗る船員として、存在している問題に目を向け、
どんな解決策が考えられるのか、

どうやってこの食のシステムを少しでも良いものにしていけるか、
私達の世代が本格的に舵をとる前に、考え、行動する必要があります。

We Feed The Planet Japan 2022。

昨年に続き、今年も開催します。

おいしい食を囲むことから、各々ができるアクションを考えます。

「おいしかった」で終わらない、「おいしい」を入口に気づくこと、動けることがある。

みんなでつくる、おいしい食の交換会。

|| 実施内容

食を軸に世界とつながる、国内外の食やそれに関わる人々が神戸に集まる2日間。スローフードの理念に共感する生産者やシェフの出店、トーク&イートセッションやワークショップ、展示などを実施。

|| 概要

- ・開講日程：2022年2月26日（土）・27日（日）10:00~17:00
- ・開催場所：デザイン・クリエイティブセンター神戸 KIITO（ホール）
兵庫県神戸市中央区小野浜町1-4
- ・一般来場者目安：300人想定/1日
- ・参加費：入場無料（プログラムにより有料）
- ・プログラム内容：
 - 1, みんなで作る円卓会議
 - 2, ライブステージ
 - 3, 生産者や料理人の出店マーケット
 - 4, TASTE ワークショップ
 - 5, あそべるまなべる展示

|| 会場レイアウトイメージ

神戸港町にあるKIITOホールを舞台に、神戸の生態系を軸とした、全国、また世界の食の掛け算で学びを深める。会場に神戸の生態系MAPを配し、その中心でトーク&イートセッションを開催。周囲を囲むように、食の出店、TASTE ワークショップ、展示等を配していく。



|| 出店ブース

- ・会場：デザイン・クリエイティブセンター神戸 KIITO（ホール） <http://kiito.jp/floor/rental-space/>
- ・住所：〒651-0082 兵庫県神戸市中央区小野浜町 1-4 デザイン・クリエイティブセンター神戸
- ・アクセス：<http://kiito.jp/access/>
- ・会場面積：約670㎡（約48m×約14m） ・天井高：最高部 約11m35cm 最低部 約6m30cm
- ・床材：フローリング

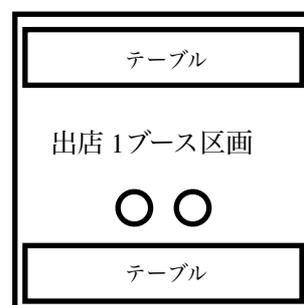
- ・ 1 出店あたりの区画面積：2,000 × 2,000mm 相当
- ・ 無料貸出備品：折りたたみ式テーブル（W1,800xD600mm）2台

スタッキングチェア 2脚

出店者名 POP（事務局にて制作）

※備品については一部変更になる可能性がございます

- ・ 電源：事前相談により対応可能
- ・ 駐車場：なし（搬入搬出時は施設駐車場利用可）
- ・ 募集枠：約30店舗
- ・ 出店料：①食材/食品 販売出店料（1ブース）：5,000円/1日 or 売上の10%/1回
②飲食出店料（1ブース）：8,000円/1日 or 売上の10%/1回
③WS出店料（1ブース）：3,000円/1回 or 売上の10%/1回
④企業PRブース（1ブース）：100,000円/1日



|| Slowfood Nippon会員(かたつむりの会)特典について

・すでに会員 or かたつむりの会メンバー **出店料1500円オフ**

・今回新たに会員orかたつむりの会になってくれる方 **出店料無料**

(従業員数20名以上の企業は除く)

「かたつむりの会」は、食と地球の未来をテーマに、さまざまな情報交換やネットワークを広げ、繋がっていくためのプラットフォーム/コミュニティです。(月額 900円 / 2500円 のいずれかのプラン)

|| 出店方法

出店をご希望の方は、下記エントリーフォームから、もしくはエントリー用紙（後頁）をご記入のうえ、FAXにてお申し込みください。

FAX: 078-330-3328

・エントリーフォーム

<https://forms.gle/LrGNQTrtjFv1xHbZ6>



|| エントリー締切

ご出店をご希望されるかたは、下記期日までにお申し込みください。

2022年1月23日（日）締切

|| お問い合わせ先

ご不明点、ご要望などがありましたら、下記担当者までお問い合わせください。

Slow Food Nippon 近畿プロジェクトマネージャー 濱部 玲美

メール： r.hamabe@slowfood-nippon.jp

|| 新型コロナ対策

昨今の状況を鑑みて下記対策を遵守させていただきます。ご理解ご協力のほどどうぞよろしくお願いいたします。

- 1.館内マスク着用の必須。
- 2.入館時全てのお客様に対しての検温実施。
- 3.参加者（スタッフ含む）皆様の連絡先等が記載された名簿の作成
※万が一の際には神戸市より提示を求められる可能性がございます。
- 4.各会場ごとの定員数の順守。（スタッフ含む）

出店クワイテリア

出店者カテゴリー

・今回出店を募っているのは、以下のカテゴリーです。

農水産業者（栽培者、牧場主、酪農家、漁師、食草採集者（山菜やキノコなど）等を含む）
生産者組合/生産者団体
山海川野草の採集者
加工食品職人：漬物、調味料、ジャム、加工肉などの加工食品や付加価値食品を販売する方
製菓：地元産の食材を使ってパン、菓子パン、デザートを作る方
飲食：その場で食べられる食品をその場で調理し、販売する方（地域で生産された食材を使用している方）
PR出店：スローフードの理念に沿った、製品やサービスをPRする会社・団体・個人

※生産者自身もしくは、生産プロセスに直接関与している農場・企業・協会または協同組合のスタッフが常駐していること、販売する商品がどこでどのように生産されているかを伝える必要があります。

製品カテゴリー

ブース内で販売できるのは、以下のカテゴリーです。

農水産物：出店者が管理する土地で農家によって栽培、飼育
付加価値農産物：農家によって栽培された原材料を使って作られた農業製品（チーズ、乳製品、食肉、ブドウ、ドライフルーツ乾燥野菜、ジュース、ジャム、麺類、小麦粉、茶、大豆製品、畜産食品等）
付加価値食品：原材料を調理、缶詰、乾燥、焼き、保存、発酵、砂糖漬けなど、何らかの加工をした製品
飲食物：その場で食べられる食品で、その場で調理されたもの（出店者によって調理されたものに限りません）
魚介製品：魚、軟体動物、甲殻類、海藻、および海水・汽水（川や湖）地域から採れるその他の生物
園芸製品：種、挿し木、球根、株分けなどで育った切り花または鉢植えの花、苗、種子、多年生植物など
野生採集食品：公共地または私有地から採集したきのこ、ハーブ、野菜、果実など
非食品加工農産物：食用ではないが、出店者が農地で栽培・生産した農産物から、手作りまたは加工した副産物 例）米販売業者が販売する稲わらサンダル、大豆販売者が販売する大豆石鹸
その他：循環型社会を体現している、または実現するためのツール等 例）キッチン用具、電気器具、皿、調理器具、コンポストキット、生分解性容器等

販売が禁止されているもの

- ・ 海外及び日本で生産・ボトルリングされたペットボトル水
- ※プラスチック以外の容器に入った国産の水は販売可
- ・ 販売者によって栽培または加工されていない食品や飲料（例：缶入り炭酸飲料や缶ジュース、ペットボトル入りの水等）
- ・ 国内/国際的に一般流通している商品
- ・ 遺伝子組換え製品（GMO）
- ・ ゲノム編集食品

イベント内で徹底すること

- ・ 来場者へマイボトルやマイ食器、マイバッグを持参するように働きかけます。
- ・ 持ち帰り用袋は、来場者のエコバッグの使用を促し、提供する場合は生分解性の素材のものを使う、紙製のものを使うなど、プラスチックの袋の使用を控えてください。ブーメランバッグの取り組みも行いますので、活用してください。
- ・ リサイクルの為のゴミ箱は、利用しやすい場所に設置します。
- ・ 飲食出店者は、その場で消費する食品や飲料をリユース食器又は生分解性の素材を使った容器を使って提供してください
- ・ 販売物の包装でのプラスチック使用は最低限に抑えてください。
- ・ 食品ロスを最小限に抑える取り組みとして、出店者が当日余った飲食物等を「TABETE」を通してレスキュー依頼ができます。