

フランスオーガニック学校給食と最新事情視察ツアー

2019年3月24日(日) ~ 30日(土) 7日間



フランスでは、2022年までに学校給食、病院食、職員食堂など公共の集団食の中身を、オーガニックまたは環境に良いという認証付きの食材で50%占めるようにする法律が2018年に成立しました。そのうちオーガニックは最低20%です。パリ市はそれより早く、2020年までにオーガニックと持続可能な食材を50%にする目標を2015年に掲げました。今回は、高いオーガニック率の学校給食を中心に、食べ残しと食材の無駄防止、肉なしメニューなどを実践している学校を見学します。子どもの肥満、肉の食べすぎが問題になっており、ベジタリアンの家庭、宗教上の理由で一定の肉を食べない家庭が増えています。2018年は、2年間、週に1度、学校給食に試験的にベジタリアン食を導入するという法律ができました。

訪問地はリヨン(フランス第二の都市でエコロジー意識の高い町)、ドローム県とパリです。フランスのオーガニック県、ドローム県では、学校給食にオーガニック食材を供給している農家と給食を見学します。リヨンでは給食、生産者と消費者の提携団体「アマップ」、地元の伝統野菜を復活させた「種子応用資源センター(CRBA)」を訪問します。

パリでは、一番オーガニック率の高い学校給食2か所を回ります。

この機会に是非、現地最新事情を学びに行きませんか？

- 企画主催：一般社団法人フードトラストプロジェクト
- 旅行企画・実施 株式会社 旅倶楽部
- 受託販売・現地プログラム企画 有限会社リボン<エコツーリズム・ネットワーク>

フランスオーガニック学校給食と最新事情視察ツアー 同行スタッフ(予定)紹介

山本 朝子 / NPO法人グレインズ・イニシアティブ代表

大阪大学外国学部英語学科卒。CC'Cooking(文化創造にあふれる食卓)創設。
今田美奈子お菓子教室師範、オルター顧問。数々の現代病は食のゆがみに起因している事に気づき、
既存の健康法、栄養学、食の歴史学等を研究。NPO法人グレインズ・イニシアティブ代表。

羽生 のり子 / フリージャーナリスト(在仏コーディネーター)

環境、エコロジー、農業、食物、健康、美術、文化遺産を主な分野とするジャーナリスト。
1991年からフランス在住。環境ジャーナリスト協会、自然とエコロジーのジャーナリスト・作家協会、
文化遺産ジャーナリスト協会(いずれもフランス)の会員。共著「世界の田園回帰」(2017年、農文協)。

壹岐 健一郎 / (有)リボーン<エコツーリズム・ネットワーク> 代表取締役プロデューサー

大学卒業後、近畿日本ツーリスト入社。2000年春、大量消費型ツアーとは一線を画し、「リボーン(=蘇る)」という
エコツーリズム専門会社を設立。ロハス志向の個人やCSRに熱心な優良企業を顧客として、国内・海外で築いた
ネットワークを活かし、限りある資源(自然・文化)を守りながら、循環型社会の一翼を担うためにサステイナブル
ツーリズムを追求している。

募集要項

■旅行期間: 2019年3月24日(日)~3月30日(土) 7日間

■現地参加費用(予定): お一人 280,000円 ※海外航空運賃(日本-フランス往復)は含まれておりません。

【料金に含まれているもの】

海外航空運賃以外の旅程表上の宿泊(2名1室)、食事、視察、通訳、訪問先への謝礼等、入場、
現地での交通などの費用。

【料金に含まれていないもの】航空運賃、航空諸税、海外旅行傷害保険、チップ、一人部屋追加料金、
食事の飲み物代など個人的費用、日程表記載以外の内容。

■利用ホテル: Residence Villemanzy(リヨン)、Hotel de la Porte Doree(パリ)、または、同等クラス

★海外航空券の手配★

ご希望により承ります。日程表に記載のAF(エールフランス航空)をご案内いたしますが、購入時期が遅くなるとチ
ケット代金が高くなる場合もあります。(参考: 2018年12月上旬現在、記載便のエコノミークラスは約19万円(航
空券、燃油SC、空港税等)ご自身で手配されて、他社便利用の場合は別途お知らせください。現地集合、解散の
際の確実な手配の調整をさせていただきます。

★一人部屋希望について★

追加費用(50,000円)でお受けできますが、部屋数に限りがありますので、早めにお申し込みください。
また、相部屋希望(主催者にお任せ)でお申込みの方で、同性の参加者の組合せができなかった場合、最後にお
申込みの方は一人部屋となります。後日、所定の一人部屋追加料金を請求させていただきますのでご了承下さい。

★オプション: 3月29日の延泊★

追加費用(15,000円/2人様部屋利用の場合)、
(結果的に)一人部屋利用になる場合は25,000円(15,000+追加10,000円)にてご案内します。

■食事条件: 朝5、昼3、夕1回付(機内食を除く)

■定員: 15名

■最少催行人数: 8名

■講師同行、旅程管理者(エコツーリズムプロデューサー)同行(参加者10名以上の場合)

お問合せ・参加申し込みは・・・

有限会社リボーン<エコツーリズム・ネットワーク> 埼玉県知事登録旅行業第2-1198号 ANTA正会員

〒337-0003 埼玉県さいたま市見沼区深作3-36-19 TEL 048-687-5455 FAX 048-637-5010

Email: kiaora@reborn-japan.com URL: <http://reborn-japan.com> 受付時間: 10:00~17:00(土日・祝日は休業)

フランスオーガニック学校給食と最新事情視察ツアー スケジュール

2018年12月8日現在

	日付	都市名	交通機関	時間	行程	食事
1	3/24 (日)				成田空港に集合	
		成田 発	AF275	9:00	推奨フライト (航空券は 別途手配が必要です)	機
		パリ着		10:55		
		パリ 発	AF7646	15:40		
		リヨン着		16:50	到着後、ホテルへ移動	
					<リヨ市内ホテル 泊>	
2	3/25 (月)	リヨン	専用車		フランスで一番有機農業が盛んなドローーム県で、学校給食と給食に生産物を卸している農家を訪問。	朝
					<リヨ市内ホテル 泊>	
3	3/26 (火)	リヨン	専用車	午前	園芸学の研究機関「種子応用資源センター (CRBA)」訪問	朝
					昼食はリヨンの学校給食	昼
				午後	アマップ訪問	
				夕方	アマップ配布見学	
					<リヨ市内ホテル 泊>	
4	3/27 (水)	リヨン パリ	TGV 専用車	朝	パリへ移動	朝
					昼食はパリ2区の学校給食	昼
				午後	オーガニック専門店「ビオコープ」など訪問	
				夜	元難民の調理師たちが作るシリア、チエチエン、エチオピア料理で夕食	夕
					<パリ市内ホテル 泊>	
5	3/28 (木)	パリ	専用車	午前	自由時間	朝
					昼食はパリ5区の学校給食	昼
				午後	ブルックリンの生協モデルをパリに導入した、市民参加の新しい流通形式の「ラ・ルーヴ(雌狼)」訪問	
				夜	温室効果ガス排出減を考えた「ボン・プール・クリマ」加盟レストランで夕食	
					<パリ市内ホテル 泊>	
6	3/29 (金)	パリ	専用車		空港へ移動後、	朝
				AF276	13:15	帰国の途へ
					<機内 泊>	
7	3/30 (土)	成田着		9:10	到着後、解散	機

【オプション】 3月29日(金)もパリに延泊し、翌日(3/30)のオーガニック朝市へ訪問希望の方がいましたら、個別にご相談ください。

※利用航空便 (AF=エールフランス)、交通機関、

及び発着時刻等は現地事情により変更になる場合があります。予めご了承ください。

※視察先、視察内容(案内人)は上記で現在交渉中です。変更になる場合もあります。

※食事条件:朝食5回、昼食3回、夕食1回付。

フランスオーガニック学校給食と最新事情視察ツアー 訪問先予定の詳細

2日目 3/25(月)

フランスで一番有機農業が盛んなドローーム県で、学校給食と給食に生産物を卸している農家を訪問。1970年代から有機農業に力を入れているドローーム県は、年間100万€(約1億3千万円)以上の予算を有機農業支援に使っています。有機の地元食材を給食に調達する連絡網ができています。(例:ヤギのヨーグルトを卸している、ヤギと豚を飼育する畜産農家)

3日目 3/26(火)

フランス第二の都市リオンはエコロジー意識の高い町。
地元の伝統野菜を保存するセンターと、その野菜を会員に配布するアマップを訪問。

午前:園芸学の研究機関「種子応用資源センター(CRBA)」訪問。
リオンの生消提携団体「アマップ」では、CRBAが保存している地域の伝統野菜を提携農家に栽培してもらい、会員に配布しています。CRBAは1894年設立の世界最古の種子バンク、「ヴァヴィロフ研究所」(ロシア、サンクト・ペテルスブルク)と協力しています。

昼食:リオンの学校給食
子どもの肉食過多を防ぎ、環境負荷を減らすため、リオンでは肉なし給食を早くから定期的に導入しています。

午後:アマップ訪問
リオンのアマップの事務所を訪問し、アマップの考え方と仕組みについて聞き、意見交換します。リオンのアマップでは、地元の伝統野菜を復活させ、それらの野菜を使ったレシピを地元の星付きシェフに考案してもらい、会員にレシピ付きで配布しています。

夕方:アマップ配布見学

4日目 3/27(水)

午前中に パリに移動後、
パリ2区の給食訪問。緑の党の区長のパリ2区の給食は、オーガニック率96パーセント。毎日ベジタリアンメニューも選択できます。食べ残しはバイオガスにしています。

午後:オーガニック専門店「ビオコープ」など訪問。

夜:元難民の調理師たちが作るシリア、チェチェン、エチオピア料理。ミレニアル世代の若者2人が立ち上げた、難民支援のケータリング会社の料理をパリの複合文化センターで。
<https://www.lehasardludique.paris/la-cantine-creative> (オルタナ55号に掲載)

5日目 3/28(木)

昼:パリ5区の給食を訪問。肉は100パーセント有機で牛や豚は全頭購入。魚はフランス近海のもの。75%が持続可能な食材でオーガニック率は70%(重量)。
パンは地元のオーガニック、デザートはほぼ100%オーガニック。学校の厨房で作ります。

午後:「ラ・ルーヴ(雌狼)」訪問。ブルックリンの生協モデルをパリに導入した、市民参加の新しい流通形式として注目を浴びる店。オーガニック食材も豊富。

夜:温室効果ガス排出減を考えた「ボン・プール・クリマ」加盟レストラン、またはオーガニックレストランへご案内。

6日目 3/29(金)

ツアー最終日で解散ですが、オプションとしてパリに延泊し、翌朝3/30(土)のオーガニック朝市に訪問希望の場合は、別途ご相談ください。