

生きるうえで大切な食にまつわる学びの場『foodskole』第一弾となる2020年プログラムを発表

さまざまな企業・団体・プレイヤーからなるクラス長を中心に、フードロス・地域・食材の歴史・料理人・SDGsをテーマとした5クラスを順次展開

株式会社honsshokuは、生きるうえで大切な食にまつわる学びの場『foodskole（フードスコレ）』第一弾となる2020年プログラムをリリースしました。全5クラスのオンラインコース開設やyoutube配信、noteでの連載等を行なっています。周りの声に左右されず、食を媒体にして「自分の生き方」について考えるきっかけづくりをしていきます。

食卓に小さなよろこびを提供するためのコンテンツ企画・制作・販売を行う株式会社honsshoku（東京都渋谷区広尾、代表取締役社長：平井 巧）は、2020年4月に設立した、生きるうえで大切な食にまつわる学びの場『foodskole（フードスコレ）』のプログラムを発表しました。2020年6月25日より募集を開始し、7月から順次講義を開始します。

公式サイト：<https://foodskole.com/>



【foodskoleについて】

生きるうえで大切な食にまつわること。環境、フードロス、農業、料理、経済、食文化、食の循環などのテーマについて考え、食についての教養を身につける実践の場として2020年4月にOPENしました。会社や学校や環境に左右されず、食を媒体にして「自分の生き方」について考えるきっかけづくりをしていきます。2020年の第一弾の取り組みとして、全5クラスのオンラインコースの開設や、食を生業としている人を中心にゲストに招き対話するyoutube配信、読み物としてのnoteでの連載等を行なっています。

【クラスのご紹介】

講義を「クラス」と定義づけ、さまざまな企業・団体・プレイヤーの方たちからなるクラス長を中心に、企画・進行します。第1弾はフードロス・地域・食材の歴史・料理人・SDGsを切り口としたクラスを展開します。第2弾は水産や農業をテーマとした講義も展開予定です。

申し込み受付中クラス

○フードロスクラス



オンライン講座

フードロスクラス

～フードロス削減プランを真剣にかんがえる～

第1期生 申し込み受付中

フードロスの構造を理解し、削減のためのアクションを計画できる人を養成するクラスです。
クラス長：平井巧（株式会社honshoku代表）

[スケジュール]

DAY1：オリエンテーション

DAY2：生産から消費まで一連の流れ「フードシステム」を学ぶ

DAY3：廃棄・資源循環を学ぶ

DAY4：水産現場を学ぶ

DAY5：受講者による研究プレゼンテーション

申し込みURL：<https://foodskole-foodloss001.peatix.com/>

そのほか予定しているクラス

○SDGsはじめましたクラス

SDGsの基礎を理解し、快適さを失わずに生活の中でアクションができる人を養成するクラスです。

クラス長：こくぼひろし（ひとしづく株式会社代表）

ファシリテーター：すずきたかあき（株式会社カゼグミ代表取締役／茨城移住計画 共同代表）

○日本の”日常食”を学び考えるクラス

わたしたちが日常食として口にしている食材や料理をとおして、改めて“日常”や“食”とは何かを学び考えるクラス。

（第1弾：米・海苔・味噌を予定）

クラス長：大森愛（株式会社honshokuプロデューサー）

○「自身の食を豊かにする」食の編集者養成クラス

無印良品の地域の活動により出会った「食」の生産、流通、卸、飲食など様々な分野の「現場の方」から学び、自身の食がより豊かになることを目指したクラスです。

クラス長：佐藤一成（株式会社良品計画 ソーシャルグッド事業部 ローカルグッド担当）

○食をとおした地域のみかたクラス

流域というつながりの視点をとおして、暮らしや食の問題を自分事として考え行動できる人を養成するクラス。

クラス長：杉野卓也・矢野加奈子（合同会社流域共創研究所だんどり）

※受講募集は順次公開します。下記URLをご確認ください。

<https://foodskole.com/post/>

●講師陣（順不同／敬称略）：

菊池紳（いきものCo.代表）／荒井里沙（廃棄物処理コンサルタント）／銭本慧（合同会社フラットアワー代表）／フナキショーヘイ（畑ディレクター）／高木超（慶應義塾大学大学院 政策・メディア研究科特任助教）／Satoko Ekberg（株式会社ワンプラネット・カフェ代表取締役）／Peo Ekberg（株式会社ワンプラネット・カフェ取締役/サステナビリティ・プロデューサー）／田中裕信（キッチン花水木）／高田大雅（フードストリンク株式会社）／沼田晶一郎（ぬま田海苔四代目当主）／小池理雄（小池精米店三代目店主）／村瀬峻史（みそしるぼうや）ほか

【校長からのメッセージ】

興味のあることには詳しいけれど、それ以外のことはあまり知らない。そうならないために、いまリベラルアーツが注目されています。暮らしでもビジネスでも、SDGs、サステナビリティ、エコシステム、フードロス、食育など、考えておくべき食にまつわることが多くなってきました。コロナ禍においては、食材の買い占め、給食や飲食店での食材余剰、自炊時間の増加など、さまざまな出来事を私たちは体験しました。日常でも非日常でも、周りの意見やニュースに惑わされることなく、自分で考えて出力するクセを持つことが必要になってきています。

取り上げるテーマはどこまでも広がりそうですが、まずは5つのクラスではじめてみます。クラス長や講師を務める方たちとお話をしていると、みなさん「教える」ことにとても興味を持っていて、手応えを感じています。逆に教える側も気づかされることが出てくるでしょうし、そうした学びの渦に期待しています。そして、こうした学びの場で忘れてはならないのが、「おもしろさ」です。能動的に学んでいくためにも、そこに集まるみなさんで、学ぶのが楽しいと思えるシーンをいくつも作っていきたいと思います。（フードスコール校長／平井巧）

【運営団体紹介】

・企画・製作・運営
株式会社honshoku

・企画協力
合同会社流域共創研究所だんどり
いきものCo.
ライスプレス株式会社
キッチン花水木
フードストリンク株式会社
ひとしずく株式会社
株式会社カゼグミ

【お問い合わせ先】

株式会社honshoku 担当 大森
Email : a_omori@honshoku.com
TEL : 03-6403-7962

株式会社honshokuのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/60492