

# 第26回総会 記念講演案内



日時:2025年3月17日(月) 会場:サニーストンホテル江坂8階 桜の間

○会員総会:14時~15時

○総会記念講演:15時~17時

参加費 会員:無料 非会員:1,100円(税込)

○懇親会:17時~19時 7階 松の間

## 第1部「懐石で有機料理を提供する」 15時~15時45分

### 講師:清本健次さん(近江懐石 清元 主人)

清本健次さんは、滋賀県大津市雄琴温泉街にある割烹料理の店として2023年に有機料理を提供する飲食店のJAS認証を取得されました。当協会としては東京のスロー&ローカルフード合同会社に次ぐ2店舗目の認証事業者という事になります。

<プロフィール>

昭和42年、大津市生まれ。高校卒業後、料理の世界に入り、京都、別府、伊勢などで修業。

23歳で家業の旅館を継ぎ、割烹店に方向転換を図る。京料理「まる多」の丸田明彦氏、「琵琶湖ホテル」料理長の刀根盛治氏の指導を受けて研鑽を積む。式包丁を清和四条流家元、新宮章行氏に学び、日吉大社、近江神宮にて式包丁を勤めている。

平成22年6月、清和四條流 35代家元 清本健盛で襲名。

平成25年 滋賀県日本調理技能士会 会長

平成27年 滋賀県技能者「おうみの名工」表彰

令和元年11月11日 卓越した技能者表彰「現代の名工」受賞

令和5年 黄綬褒章受賞



## 第2部「土壌・微生物・タネのつながりをとりにどす」

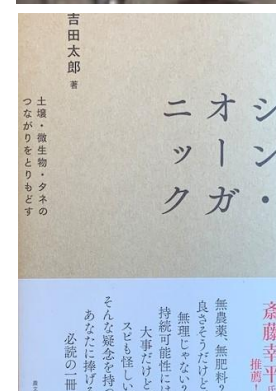
### 15時50分~17時 講師:吉田太郎さん

吉田太郎さんが昨年、農文協より刊行した「シン・オーガニック」は大きな話題を呼びました。土と微生物と植物が何万年にもわたりつくりあげてきた互助的な共生関係こそが有機農業が本来目指すものだとの主張には傾聴するものがあります。

<プロフィール>

昭和36年、東京都生まれ。筑波大学自然学類卒。同大大学院地球科学研究科中退。専攻は地質学。埼玉県、東京都および長野県の農業関係行政職員として勤務。長野県では農業大学校教授(生物学、土壌肥料学演習)のほか、有機農業推進担当職員として有機農業の啓発普及に従事した。定年退職後は晴耕雨読の生活をしつつ、フリージャーナリストとして活動。

NPO法人日本有機農業研究会理事。主な著作は『タネと内臓』『コロナ後の食と農』『土が変わるとお腹も変わる』(いずれも築地書館)、『有機給食スタートブック』(共著、農文協)など。



<問い合わせ先> NPO法人有機農業認証協会

MAIL : [yuukinin@apricot.ocn.ne.jp](mailto:yuukinin@apricot.ocn.ne.jp) TEL : 06-6330-0823 FAX : 06-6330-0735

参加を希望される方は申込書をメール又はFAXにてお送りください。

<申込書>

## 締切：2025年3月7日（金）

●日にち：2025年3月17日（月） 会場：サニーストンホテル江坂

- ① 記念講演：15時～17時 【参加費：会員無料 非会員：1,100円（税込）】  
会場：サニーストンホテル江坂 8階 桜の間
- ② 懇親会：17時～19時 【参加費：5,500円（税込）】  
会場：サニーストンホテル江坂 7階 松の間

	所属（会社名など）	氏名	連絡先（電話番号）	記念講演 （参加は○ を記載）	懇親会（参 加は○を記 載）
1					
2					
3					
4					

\*請求書及び領収書が必要な場合は、申込時にその旨別途ご連絡ください。

\*\*\*\*\* 会場案内地図 \*\*\*\*\*

