



2022年  
11月7日(月)

10:00~12:10

会場：(学)村川学園 大阪調理製菓専門学校 ecoleUMEDA

大阪市北区曽根崎新地1-1-4 JR大阪駅 徒歩約13分 JR東西線 北新地駅 徒歩約7分 地下鉄・御堂筋線 淀屋橋駅から徒歩5分

# 阪南市SDGs未来都市・自治体SDGsモデル事業・看板商品創出事業 共創フォーラム

～共創による新しい価値の創造 カarbonニュートラルの先にあるCo-ベネフィット型未来都市に向けて～



阪南市が取り組む海藻の一種であるアマモを中心としたブルーカーボン、茶畑育成によるグリーンカーボンを推進することによるカーボンニュートラルから始まる共創プロジェクト「人と自然が共生・共創するCo-ベネフィット型未来都市の実現」が、内閣府から2022年度「SDGs未来都市」に選定されるとともに、特に先導的な取組である「自治体SDGsモデル事業」にもダブルで選定されています。さらに、「地域独自の観光資源を活用した地域の稼げる看板商品の創出事業」に選定。阪南市は「共創による新しい価値の創造カーボンニュートラルの先にあるCo-ベネフィット型未来都市」に向けて、看板商品創出事業で採択された「大阪湾の恵みと大阪で初めて養殖に成功した阪南市のカキの魅力を感じるSDGs研修プログラム」や「カキのアンバサダー」などの取組を進めてまいります。

本フォーラムでは、環境への意識を醸成する新たなSDG観光スタイルも期待される阪南市の取組について紹介し、夢洲機構会員の(学)村川学園 大阪調理製菓専門学校の若い学生達がブルーカーボン、グリーンカーボンのCo-ベネフィット(恩恵)の阪南市の食材を用いて創作した「SDGs 阪南茶漬け」をご試食いただきます。



## プログラム

第1部 プレゼンテーション 10:00-11:00

第2部 共創ディスカッション 11:00-11:45

◆登壇者(プレゼンテーション・共創ディスカッション)

- ・阪南市長 水野謙二氏
- ・(株)漁師鮮度 代表取締役 岩井克巳氏
- ・サラヤ(株) 代表取締役社長 更家悠介氏

◆共創ディスカッション・モデレーター

阪南市未来創生部長 松下芳伸氏

第3部 学生創作「SDGs 阪南茶漬け」試食 11:45-12:10

夢洲機構会員の(学)村川学園 大阪調理製菓専門学校の若い学生達がブルーカーボン、グリーンカーボンのCo-ベネフィット(恩恵)の阪南市の食材を用いて創作した「SDGs 阪南茶漬け」をご試食いただきます。



阪南市長  
水野謙二氏

阪南市の取組が、SDGs未来都市・自治体SDGsモデル事業、看板商品創出事業に選定。地域資源を活かし、カーボンニュートラルの取組を通じてCo-ベネフィット型未来都市をめざす。



株式会社漁師鮮度  
代表取締役  
岩井克巳氏

大阪府初の本格的なカキ養殖を西鳥取漁協と開始し、地域の方々やボランティアと共に漁協直営の「波有手のカキ小屋」を開店。海の環境を守り、豊かな海を育む活動を行っている。



サラヤ株式会社  
代表取締役社長  
更家悠介氏

「健康と食」の健康スタジオ&レストラン「WAKUPAKU」をなんばパークスにオープン。大阪・関西万博の「ブルー・オーシャンパビリオン」のNPO法人ゼリ・ジャパン理事長を務める。



主催 一般社団法人 阪南市観光協会

共催 阪南市 / 一般社団法人 夢洲新産業・都市創造機構

一般社団法人夢洲新産業・都市創造機構 事務局

大阪市北区梅田3-4-5 毎日新聞ビル8階 TEL:06-6136-8803

E-mail: info@yumeshimakikou.com

株式会社健康都市デザイン研究所

(機構HP) <https://yumeshimakikou.org/>

(事務局HP) <https://www.kenkotoshi.com/>