




2024年1月17日

オール日本スーパーマーケット協会

URL <http://www.ajs.gr.jp/>

 <https://www.facebook.com/AJSassociation>

## 2024年 AJS 新年トップ経営研修会 開催報告

去る1月11日(木)横浜ベイホテル東急において、「2024年 AJS 新年トップ経営研修会」を開催致しました。正会員・賛助会員あわせて約580名の皆様ご参加を頂きました。

当日は、農林水産省様 全面協力のもと、「持続的な食料システムの実現に向けた地域密着型スーパーマーケットの役割」と題して、農林水産省様の特別講演に始まり、農林水産省・農業生産者・農機具メーカー・小売業を代表するパネリストによるパネルディスカッションを行い、参加者の皆様とサプライチェーン全体で日本の食料・農林水産業を考える機会となりました。

また、夕食懇親会においては、ALPS処理水の海洋放出に伴う風評や一部輸入禁止の影響を受ける、三陸・常磐産品の消費喚起の観点から、三陸・常磐ものネットワーク(経済産業省)様、横浜ベイホテル東急(日本料理 大志満)様にご協力を頂き、「三陸・常磐食材を使った夕食メニュー」をご用意し、お召し上がり頂きました。

### 1. 特別講演・パネルディスカッション

#### 特別講演

タイトル：みどりの食料システム戦略の実現に向けて

ご講演者：農林水産省 みどりの食料システム戦略グループ長 久保 牧衣子 様

#### パネルディスカッション

テーマ：持続可能な食料システムの実現に向けた地域密着型スーパーマーケットの役割

パネリスト：農林水産省 みどりの食料システム戦略グループ長 久保 牧衣子 様

(株)サンプラザ 代表取締役社長 山口 力 様

つむぎて農園 杉山 修一 様

(株)関東地区昔がえりの会 代表取締役社長 小暮 郁夫 様

井関農機(株) 顧問 鈴木 良典 様

コーディネーター：AJS 常務理事 中村 伸一郎



2. 夕食懇親会（三陸・常磐食材メニュー）

三陸・常磐食材メニュー



祝肴	辻占 お献立
	とろろ芋と雲丹 ふぐの一夜干し ごりの艶煮 紫雲石（甘未）
造り	帆立貝 まぐろ わかめ 山葵
煮物	宮城県産黒毛和牛のすき煮 焼き豆腐 六方芋 白滝 椎茸 せり 梅麩
焼物	めかじきの麹漬け 蟹爪 昆布巻き 笹かまぼこ 金柑
食事	鮭といくらの親子丼
吸物	すずき 湯葉 手まり麩
	赤字は、三陸常磐食材



以上

**本件に関するお問合せ先**  
 オール日本スーパーマーケット協会 広報室  
 大阪府大阪市淀川区西宮原 2-1-3  
 TEL : 06-6396-9270    FAX : 06-6396-9271    E-mail : info@ajs.gr.jp