

市民公開フォーラム(1～17回)

	開催都市	開催日	テーマ	基調講演	
				講題	演者
第1回	河内長野市	2005/7/2	食の安全と安心を考える		
第2回	堺市	2006/6/10	地産池消で食育推進～新鮮で安全な食材・食文化を考える～	今・なぜ地産池消か	小野雅之 神戸大農学部教授
第3回	堺市	2007/6/23	もっと知りたいわが家の食育	食品安全のこれから～“いただきます”を忘れずに～	一色賢司 水産学部教授
第4回	羽曳野市	2008/6/22	考えよう！日本の食料・わが家の食育	ひっばくする世界の農業事情と日本の課題	柴田明夫 丸紅経済研究所長
第5回	富田林市	2009/6/20	地産地消、地域農業と我が家の食育ーたしかな食材を求めて	減農薬と有機肥料による土壌作りー安心して食される農作物のために	波多野隆介 農学部教授
第6回	松原市	2010/6/19	北のめぐみとわが家の食卓	北海道の美味しいお米づくり	川村周三 農学部准教授
第7回	柏原市	2011/6/18	牛乳・乳製品が育む豊かな食と食文化	知っておきたい牛乳に関する基礎知識	玖村朗人 農学部教授
第8回	八尾市	2012/6/16	“ジャガイモ”その人気のひみつー世界で日本でー	パレイショとジャガイモの違いは何？	岩間和人 農学部教授
第9回	堺市	2013/6/15	乳酸菌のチカラ	腸内細菌と私たちの健康	横田 篤 農学部教授
第10回	大阪狭山市	2014/6/14	北海道開拓150年とこれから～食料資源開拓の歴史と未来～	北の森と海豊穰の自然の恵み	近藤誠司 北方圏フィールド科学センター教授
第11回	羽曳野市	2015/6/20	豆と和の食文化	「ダイズ学」ー日本におけるダイズ利用の歴史	阿部 純 農学部教授
第12回	富田林市	2016/6/18	食ーその変化とこれから	私たちの“食”はどう変化したか	小野雅之 神戸大農学部教授
第13回	堺市	2017/6/17	麴がつくる日本の食文化	スーパースター麴菌の働き	曾根輝雄 農学部教授
第14回	松原市	2018/6/9	食品の機能性ーその正しい理解と活用	機能性食品はなぜ効果が期待できるのか	川端 潤 農学部名誉教授
第15回	堺市	2019/6/29	若さを保つ快腸食生活	腸内細菌と人の健康	横田 篤 農学部教授
中止		2020年			
中止		2021年			
第16回	堺市	2022/6/25	おおさか農業の豊かな魅力～泉州、南河内から～	玉ねぎは奇跡の野菜	西村弘行 北大農学博士
第17回	堺市	2023/6/17	みんなで目指そう！持続可能な食と環境	循環が成立する社会の構築	岩淵和則 農学部教授