

第14回「食」と「漁」を考える地域シンポ

「まぐろシティ・いちき串木野をめざして」

共 催： 鹿児島まぐろ船主協会・（一財）東京水産振興会・
（社）漁業情報サービスセンター

後 援： 鹿児島県・いちき串木野市・串木野市漁業協同組合・
日本かつおまぐろ漁業協同組合・鹿児島まぐろ同友会

○と き：平成24年11月24日（土）

第1部 シンポジウム （13：00～17：00）

第2部 食べよう“まぐろ料理”（17：30～19：00）

○ところ：シーサイドガーデン さのさ

〒896-0033 鹿児島県いちき串木野市長崎町101 電話：0996-32-4177

○コーディネーター：中竹正浩（鹿児島まぐろ船主協会副会長）

二平 章（漁業情報SC・茨城大学地域総合研究所）

【プログラム】

主催者挨拶：上竹秀人（鹿児島まぐろ船主協会会長） 13：00～13：20
為石日出生（漁業情報サービスセンター専務理事）

来賓挨拶：田畑誠一（いちき串木野市長）

趣旨説明：中竹正浩（鹿児島まぐろ船主協会副会長）

●第1部シンポジウム●

講演1 「世界と日本のマグロ事情」 13：20～13：50
香川謙二（水産庁増殖推進部長）

講演2 「マグロを食べると頭がよくなる」 13：55～14：25
鈴木平光（女子栄養大学教授）

報告 「薩州串木野まぐろ船団の歴史を知ろう」 14：30～15：10
「江戸から昭和初期」 上夷和輝（鹿児島まぐろ船主協会理事）
「昭和中期（戦後）から現在」 早崎史哉（鹿児島まぐろ同友会会長）

（休憩15分）

●パネルディスカッション● 15：25～17：00

テーマ「まぐろシティ・いちき串木野をめざして」

パネラー：上竹秀人（鹿児島まぐろ船主協会会長）
田畑誠一（いちき串木野市長）
濱崎義文（串木野市漁業協同組合長）
松元 要（新洋水産有限会社社長）
井ノ原康太（鹿児島大学大学院生）

司 会：二平 章（漁業情報SC・茨城大学地総研）

●第2部 交流会 食べよう「マグロ料理」●
～串木野浜のうんまか料理～

17:30～19:00

天然船凍まぐろの生の美味しさとまぐろを使った昔から伝わる串木野浜の料理を味わっていただきます。

○まぐろの刺身・にぎり寿司・○まぐろのかぶと焼き・○まぐろの卵・はらわた料理
○まぐろの炙り丼・ハイカラ揚げ・まぐろラー油・○まぐろ饅頭・まぐろから揚げ・まぐろハム・まぐろ羊羹・○ビール・焼酎など ●参加費（第2部）2,000円●

【開催趣旨】

日本には、新鮮な素材そのものの味を生かして食する文化がある。刺身や寿司は古くから日本人に愛され、今では世界中に魚食ブームを巻き起こす食材となっている。中でも“まぐろ”は子供から大人まで刺身や寿司ネタの1番人気として幅広く愛され、味もよし健康にも良い食材として注目されている。いちき串木野はまぐろ漁業の地として古い歴史をもち、今ではまぐろ漁船保有隻数で日本一のまちである。本シンポでは、この「いちき串木野」の歴史と文化、産業に学びながら、豊かで潤いのあるまち『まぐろシティ・いちき串木野』をつくるための課題と展望をさぐる。

【一般参加申込】 先着100名

参加申込先（事前に下記宛に参加申し込みをお願いします。）

○鹿児島県内者：鹿児島まぐろ船主協会（担当：前村）

TEL：0996-32-2181 FAX：0996-32-8869 メールアドレス：k.senshu@aioros.ocn.ne.jp

○鹿児島県外者：（一財）東京水産振興会（担当：松田）

TEL：03-3533-8111 FAX：03-3533-8116 メールアドレス：tkyfish@blue.ocn.ne.jp

■参加申込書■

ファックスでの参加申し込みをご希望の方は、必要事項をご記入の上、上記申込先のいずれかにお送りください。

氏名	所属	シンポ	交流会

※宿泊は直接、宿泊施設へお申し込みください。

○シーサイドガーデン さのさ 電話：0996-32-4177