

第20回「食」と「漁」を考える地域シンポ

魚食の文化をどう伝えるか

共 催：（一財）東京水産振興会・（一社）漁業情報サービスセンター

後 援：日本おさかなマイスター協会

と き：2013年9月27日（金）13:00～17:00（シンポ）

17:00～18:30（サンマ交流会）

と ころ：豊海センタービル2階会議室（東京都中央区豊海町5-1）

コーディネーター：二平 章（漁業情報SC・茨城大学地域総合研究所）

挨拶：渥美雅也（東京水産振興会専務）

13:00～13:10

趣旨説明：コーディネーター

●第1部 魚と食を考える

特別講演

今伝えたい食ものがたり

13:10～14:00

根本悦子（クッキングスクールネモト主宰）

講師紹介：専門分野は食育・臨床栄養学・食文化・調理技術。

「日本古来の食文化」が失われることへの危機感をもち、食文化の歴史や伝統、食べものと身体の関係

をテーマに講演・健康指導活動を行なっている。

著書に「今伝えたい食ものがたり」（芽ばえ社）

「あなたに贈る食ものがたり」（文芸社）



話題提供

1. 魚食に対する日本人の意識

14:00～14:25

宮本博紀（大日本水産会）

2. 出前授業「さかなには骨がある」の取り組み

14:25～14:50

大森良美（日本おさかなマイスター協会）

3. 「さかな丸ごと探検ノート」を使った食育授業

14:50～15:15

高橋千恵子（NPO 法人食生態学実践フォーラム・管理栄養士）

パネル討論

15:25～16:25

司会：二平 章

（裏面もご覧ください）

●第2部 サンマの南下動向をさぐる

1. サンマ漁の現況と今後の南下動向 16:25-16:40
渡邊一功（漁業情報サービスセンター）

2. 豊海おさかなミュージアム
特別企画展「ごちそうサンマ！」の紹介 16:40-16:50
木村 恵（東京水産振興会）

●第3部 炭火焼きサンマを楽しむ交流会

気仙沼直送のサンマを味わいます。 17:00-18:30
会費：男性2,000円、女性1,000円（ビール飲み放題）
先着50名様（必ず、事前にお申し込みください。）

●参加申込

シンポ 100名（参加無料）
サンマを楽しむ交流会 50名（申込み先着順）

申込先：東京水産振興会 振興部（松田）
TEL：03-3533-8111 FAX：03-3533-8116
メールアドレス：tkyfish@blue.ocn.ne.jp

★豊海おさかなミュージアムにて、特別企画展「ごちそうサンマ！」開催中★