

令和5年度

カツオフォーラム in 日本橋

S
D
G
S 鰹節から学ぶ



令和5年

日時

11月16日 木

先着
200名様

13:00▶16:00(開場/12:30)

場所

日本橋ホール

東京都中央区日本橋2丁目5-1

<https://www.nihonbashi-takashimaya-mitsui.jp/hall/>

鰹節は和食の根幹をなす食材です。私たちが食べる料理の多くに鰹出汁が使われています。

しかし実際に鰹節を削ったことはあるでしょうか？私たちが普段目にするものは、削り節の小分けパックや、出汁調味料ではないでしょうか。

料理の手間や負担を減らすために、より簡単に、より美味しく出汁を楽しめるよう、企業が商品開発を積み重ねてきたお陰です。

その代わり、鰹節に今と昔で違いはあるのか、日本の伝統的な文化として未来に残していけるのかなど、私たちが鰹節やカツオそのものに想いを馳せる機会が減りつつある現状があります。

今一度鰹節に目を向け、その魅力や今日的な価値を再認識すると共に、漁業資源としてのカツオについても一緒に考えてみましょう。

参加費 無料

お申し込み方法〈一般〉

裏面をご覧ください。

お問い合わせ 日本カツオ学会 ☎088-844-8734 ✉ katsuo@kochi-u.ac.jp

〔主催〕  日本カツオ学会

〔共催〕  高知カツオ県民会議

プログラム

- 13:00 ● 開会挨拶
川島 秀一 日本カツオ学会 会長
- 13:05 ● 講演〈1〉「手削りする鰹節の魅力」
講師/永松 真依 (ながまつ・まい)
渋谷カツオ食堂 | 鰹節伝道師
- 13:30 ● 講演〈2〉「だしを極めて健康生活」
講師/土居 幹治 (どい・みきはる)
マルトモ(株) 専務取締役 | だしの伝道師®
- 13:55 ● 講演〈3〉「鰹節の持続可能性・SDGs」
講師/高津 伊兵衛 (たかつ・いへえ)
(株)にんべん 代表取締役社長
- 14:20 ● 講演〈4〉「SDGsとカツオ資源の有効活用・
カツオを通じた国際連携」
講師/西村 協 (にしむら・きょう)
枕崎水産加工業協同組合 代表理事組合長
- 14:45 ● 休憩
- 14:55 ● パネルディスカッション「鰹節から学ぶSDGs」
ファシリテーター
受田 浩之 高知カツオ県民会議 会長代理 | 日本カツオ学会 副会長 | 高知大学理事・副学長
パネリスト
永松 真依 渋谷カツオ食堂 | 鰹節伝道師
土居 幹治 マルトモ(株) 専務取締役 | だしの伝道師®
高津 伊兵衛 (株)にんべん 代表取締役社長
西村 協 枕崎水産加工業協同組合 代表理事組合長
- 16:00 ● 閉会

会場への
アクセス

▶東京メトロ銀座線・東西線/都営地下鉄浅草線「日本橋駅」直結 ▶JR各線「東京駅」徒歩5分
※「日本橋高島屋三井ビルディング」B1階および1階よりオフィスエレベーターをご利用の上、ご来場ください。
日本橋高島屋S.C.「本館」および「新館」からの アクセスはできません。
※ 隣駅(三越前駅)の「日本橋三井ホール」は別施設です。施設名が酷似しておりますのでご注意ください。

【お申し込み】入場ご希望の方は、①HP申込フォーム ②メール のいずれかで日本カツオ学会にお申し込みください。

①HP申込フォーム

<https://forms.office.com/r/SZysaGgEqN>



②メール

katsuo@kochi-u.ac.jp

申込締切

11月10日(金)

事前のお申し込みがなくても、当日ご記憶いただき、入場することができます。

※個人情報、本事業の運営業務のほか、感染症対策上の管理業務に使用させていただきます。

※また、来場者から感染者が発生した場合など、必要に応じて保健所等へ提供させていただく場合がございます。予め、ご了承ください。