

鳥羽・海藻文化祭（概要）

- ◆日時：平成31年3月24日（日）10時～16時
- ◆場所：鳥羽市立海の博物館
- ◆目的：海藻は、古くから祝い事や儀式の行事食として食べられてきており、神饌や朝廷への献上物としても使われるなど、伝統的な食文化として日本人の食生活に馴染みの深い食材です。また、近年のヘルシー志向も相まって、ますます人気が出てきている中で、改めて「鳥羽の海藻」に注目し、その魅力について「味わう」「学ぶ」「知る」「楽しむ」「体験する」の5テーマによる様々な視点から発信することで、市民を中心とした多くの方々に再認識してもらう機会を創出します。

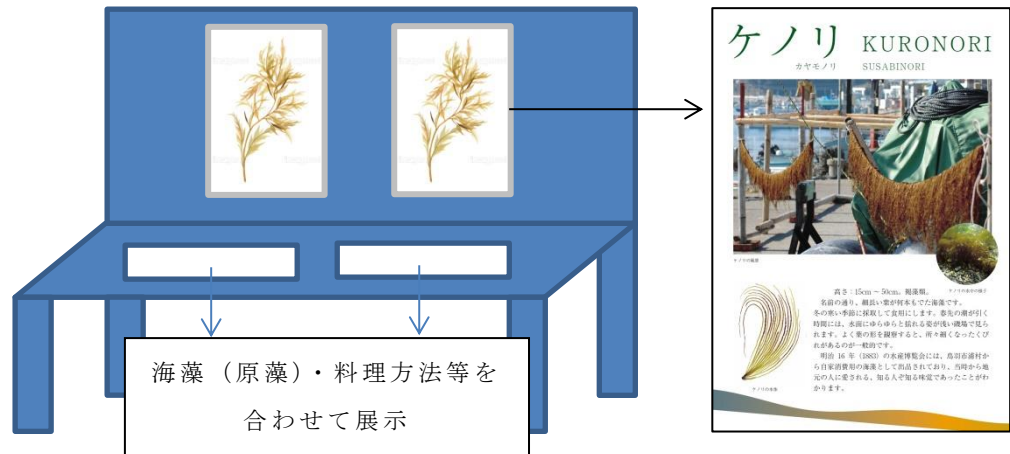
<発信用共通ロゴ>



- ◆企画①：海藻文化を「味わう」／限定100食程度
 - ・「真珠の海七草」等を使った「七草がゆ」の試食提供
 - ・各地域にある海藻料理の試食提供
- ◆企画②：海藻文化を「学ぶ」／定員：60人／映像ホール
 - ・「京都と鳥羽をつなぐ海藻文化」／京都府立大学 上田純一先生
 - ・「海女漁村地域に伝わる海藻郷土食」／海女研究センター 塚本明先生
※三重大学学生による調査事業とのコラボレーション
 - ・「海藻から見る磯焼け」／三重大学生物資源学部 倉島彰先生
※演題については、仮となっています
- ◆企画③：海藻文化を「知る」／A棟
 - ・「みゅうじあむトーク」／鳥羽市水産研究所 岩尾豊紀先生
⇒採取できる生海藻の展示と実際に触れられる機会を創っていきます。
また、鳥羽市水産研究所の岩尾博士により、各種海藻に関する楽しいトークなどの触れ合いを設けます。
 - ・「地域の食卓にあがる海藻料理のパネル展示」／海の博物館A棟
⇒「ワカメ」「メカブ」「クロノリ」「アラメ」「アカモク」「アオサ」「ヒ

ジキ」「ケノリ」「フノリ」「テングサ」等をピックアップし、海藻自体の説明とそれを使った料理について発信していきます。

<イメージ>



◆企画④：海藻文化を「楽しむ」／海藻とアート展示と体験

- ・野田美千代氏による海藻押し葉体験／ギャラリー
- ・海藻押し葉、海藻イラスト等の展示
- ・その他、海藻をアートで楽しめる展示を館内で行っていきます。

◆企画⑤：海藻文化を「体験する」／是友麻希氏によるプレミアム料理教室

- ・生徒数 3000 人を超える予約の取れない料理教室で有名な是友麻希さんによる海藻を使ったプレミアム料理教室を限定 20 名で開催／体験学習館
- ・レシピについては、同氏と最終調整中となっていますので、募集については、レシピ確定後に別途募集を行います。

<タイムスケジュール>

- ・ 10:00～／文化祭スタート！／プレミアム料理教室／みゅうじあむトーク
- ・ 12:00～／真珠の海七草などを使った試食会／生ワカメつかみどり等
- ・ 13:30～／海藻文化を極める講演会
- ・ 終日／展示見学、海藻押し葉体験
- ・ 16:00／文化祭終了

★その他、フェイスブックページにより、イベント内容の告知や海藻料理、ウチク等について発信中ですので、そちらもご参照ください。

★イベント内容については、一部変更になる可能性がございます。