

「山の頂きから海の底まで」の調和を礎にし、豊かな水産資源を生み出す
「御食国（みけつくに）」の持続的発展に向けて！

マリンフードイノベーション創発ユニット構築プロジェクト

キックオフ
イベント



三重大学大学院生物資源学研究科・一般社団法人 ALFAE

三重県における新たな水産業と水産食品業の創生を目指す次代を担う人材育成を目的とし、三重大学は、大学院生物資源学研究科、附属紀伊・黒潮生命地域フィールドサイエンスセンター、練習船『勢水丸』、水産製造実験工場が中心となって、平成26年度から3年間の「マリンフードイノベーション創発ユニット構築プロジェクト」をスタートします。「山の頂きから海の底まで」のフィールドを網羅する施設が連携し、紀伊・黒潮生命地域の多様な海洋生態系と豊富な水産資源に焦点を当てて、地域の人たちとともに大学院の現場教育体系を確立したいと考えています。

新プロジェクトのキックオフとなる本セミナーでは、御食国（みけつくに）答志島の新鮮な旬のブランド魚介類と、今まであまり紹介されていない地元消費されているだけの魚介類にスポットを当て、食材の持つ潜在的な魅力に触れる機会を提供いたします。あわせて、未利用水産資源、水産物の保蔵・輸送技術、持続的な海洋生態系などの問題を考えるきっかけとしていただきたく、レクチャーを準備しています。

鳥羽国際ホテル総料理長の山崎俊和シェフが答志島の新鮮な魚介類を使い、素材の持ち味を最大限に生かした洗練された料理をご用意いたします。「持続的な海洋生態系から贈られる豊かな水産資源を最大限活用した地域作り」への第一歩を共有するために、是非ともご参加賜りたく、ご案内申し上げます。

日時 2014年4月11日(金)14時30分～16時45分

場所 鳥羽国際ホテル・潮騒
三重県鳥羽市鳥羽1-23-1

募集予定 50名(定員になり次第締切させていただきます。)

締切 2014年4月4日(金)正午
※締切を過ぎてもキャンセルはできません、ご了承ください。

参加費 5,000円

申込方法 参加申込書にご記入の上、一般社団法人ALFAE事務局 一柳 宛 ichiyonagi@alfae.orgへ電子メールでお送り願います。

お問合せ 080-4223-7380(平日9時～16時)

【ホテルシャトルバスをご利用の方】 近鉄鳥羽駅(1番出口・バス待機場より3分)

●鳥羽駅(バス待機場)→鳥羽国際ホテル ●鳥羽国際ホテル→鳥羽駅(バス待機場)
13時30分発・14時発 17時発(臨時便)・17時15分発



主催： 三重大学、一般社団法人 ALFAE

共催： 鳥羽商工会議所、辻調理師専門学校、鳥羽国際ホテル

協賛： サントリーワインインターナショナル株式会社、鳥羽商船高等専門学校

タイムスケジュール

14時

受付

14時30分

食のアカデミー®セミナー開始

- － 挨拶 三重大学 学長／内田 淳正
三重県 副知事／石垣 英一氏

- － マリンフードイノベーション創発ユニット構築の紹介

三重大学大学院生物資源学研究科教育研究推進委員会委員長 教授／

一般社団法人ALFAE 代表理事／亀岡 孝治

- － 御食国(みけつくに)と答志島の紹介

鳥羽商工会議所 専務理事／清水 清嗣 氏

辻調理師専門学校コミュニケーション本部企画部 副部长／尾藤 環 氏

料理

桜鯛とヤマトタチバナを使った料理／地元でとれる魚介類を使った料理／
シラス・コウナゴなどを使った料理

おはなし

- ・ 鳥羽国際ホテル 総料理長／山崎 俊和シェフによる料理の説明
- ・ 御食国答志島大使／杉山 忍シェフのお話
- ・ サントリーワインインターナショナル(株)登美の丘 ワイナリー 所長／渡辺 直樹 氏による、
日本ワイン『ジャパンプレミアム』の紹介

レクチャー

- ・ 「未利用水産資源の活用」三重大学大学院生物資源学研究科 教授／幹 渉
- ・ 「三重県の水産資源」 三重大学大学院生物資源学研究科 准教授／勝川 俊雄

16時45分

終了の挨拶 三重大学大学院生物資源学研究科長 教授／後藤 正和



御食国(みけつくに)

日本古代から平安時代までの贅(にえ)の貢進国、すなわち皇室・朝廷に
海水産物を中心とした御食料を貢いだと推定される国のことです。全国で
淡路・若狭・志摩の三国しかなく、いずれの地域も米の生産量が少なかった
にもかかわらず、国単位を認められたのは豊かな海水産物があったからと言
われております。志摩国の中でも特に答志島は当時の木簡などから推測され
るに、御食国としてその中心的な役割を担ってきました。現代でも伊勢志摩
地域随一の漁獲高を誇り、当時からの豊かな食文化が受け継がれています。

杉山忍シェフ御食国答志島大使

平成 25 年 10 月 1 日、鳥羽商工会議所は「御食国答志島大使委嘱式」を開き、
同所・松田音壽会頭が三重県いなべ市出身で、辻調理師専門学校西洋料理
技術顧問の杉山忍シェフに大使就任の委嘱状を贈りました。

委嘱式は離島・答志島の活性化を目指す「御食国答志島プロジェクト」の
一環で、同所では同校や地元旅館組合と連携し、答志島の食のブランド化や
PR、人材育成などを図っていく方針です。

