

食のアカデミーセミナー in 三重テラス

日本人の自然観から生まれた食文化を学ぶ
食文化の多様性・持続性・和合と御食国で探そう



(C) ISESHIMA TOURISM&CONVENTION ORGANIZATION

日 時：平成28年8月30日(火) 11:00～15:00

開催場所：三重テラス

〒103-0022 東京都中央区日本橋室町2-4-1

浮世小路千疋屋ビル「YUITO ANNEX」2F



会 費：5,000円（食事付）

定 員：50名（定員になり次第締め切らせていただきます）

申込み方法：■下記申込みフォームより申込みください

<http://goo.gl/forms/KxJQp00aHnqhEPJ53>

■メールより申込みください

※氏名、貴社名、メールアドレスを info@alfae.org へご連絡ください。

申込み締切：平成28年8月23日(火) 17:00まで

ー プログラム ー

【第1部】 11:00～13:00

○出汁について 昆布ロードのお話 出汁の飲み比べ

講演者：北海道漁業協同組合連合会

○旨み成分について

講演者：三重大学大学院生物資源学研究科

教授 幹渉氏（元サントリー食品研究所部長）

○海女文化について

講演者：公益財団法人東海水産科学協会

海の博物館 館長 石原義剛氏

【第2部】 13:00～15:00

・伊勢志摩サミット上映会

・三重の食材を利用した食事を楽しむ(1F)

※三重全域の採れたての旬の食材をお楽しみください。

※プログラムは予告なく変更になる場合があります。



御食国（みけつくに）食文化

鳥羽市には、古くから朝廷や伊勢神宮に魚介類を献上してきた歴史があります。万葉集にも、御食国と詠まれる答志島産の魚介類、特に平城宮跡出の木簡に記されている多比（鯛）などの食材が出てきます。また、鳥羽市には神島や答志島等多くの島々があります。そのような島々には、「御食国」としての歴史や離島ならではの風習・文化が今も息づいています。

和食の出汁文化

ユネスコの世界無形文化遺産に登録された日本の伝統的食文化「和食」。その「和食」の味を支えているといっても過言ではない出汁は、料理の香りと旨みに奥行きを与えると同時に、旬な食材の味をより一層引き立ててくれます。出汁の元となる素材を知り、専門家による出汁知識を学び味わえます。



MIE TERRACE

主催：一般社団法人 ALFAE

後援：辻調理師専門学校

三重大学大学院生物資源学研究科

協力：鳥羽商工会議所・三重テラス

北海道こんぶ消費拡大協議会

北海道漁業協同組合連合会

お問合せ先：一般社団法人 ALFAE事務局

（木下/山野）

〒450-0002

名古屋市中村区名駅3丁目24番8号 三立ビル3F

TEL：080-4223-7380 MAIL：info@alfae.org

