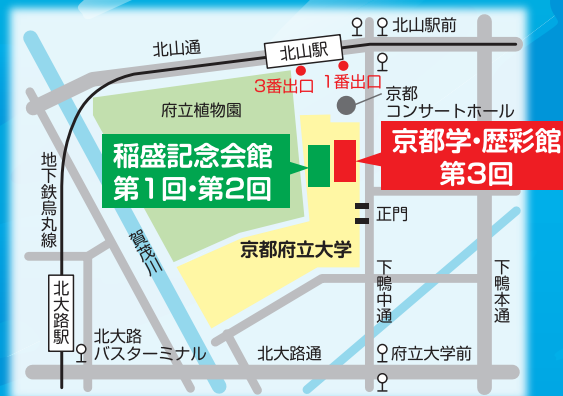


# 【和食文化連続講座】

# どうなる？水産資源??

四方を海に囲まれた日本において、海産物は昔から重要な食材であり、包丁式や出汁文化など、和食と深い関係性が認められます。かつては世界でも有数の漁業大国であった日本も、最近では、産業構造の変化に加え沿岸環境の劣化など、様々な影響から漁獲量も消費量も年々減少しています。

今年度は、和食文化と日本の風土の関係性、ならびに今後の和食と水産資源の持続性などの観点から議論を深め、これからの食生活や和食文化研究の方向性について、ともに考えたいと思います。



## 第1回 鰹節の古今とこれから

令和5年 11月11日(土) 13:00-15:00  
会場: 京都府立大学 稲盛記念会館 104講義室

各日開場 12:30

## 第2回 魚類の完全養殖 ～海の資源を減らさない～

令和5年 12月2日(土) 13:00-15:00  
会場: 京都府立大学 稲盛記念会館 102講義室

受講料 全3回  
3,000円(学生無料)

定員 100名(先着順)

## 第3回 魚を食べ続けるために

令和5年 12月23日(土) 13:00-15:00  
会場: 京都府立京都学・歴史館 大ホール

申込締切 令和5年10月16日(月)

# 【和食文化連続講座】 どうなる?水産資源?? 全3回

## 第1回 鰹節の古今とこれから

令和5年 11月11日(土) 13:00-15:00

会場：京都府立大学 稲盛記念会館 104講義室

講師：荻野目 望 (株)にんべん、研究開発部・元執行役員研究開発部部长)

律令時代に貢納されていた堅魚から江戸時代に開発された本枯れ鰹節まで、先人の工夫はどのようなものだったのか。原料のカツオの確保が難しくなる中、鰹節が今度どのようになるのか、考えてみたいと思います。

## 第2回 魚類の完全養殖～海の資源を減らさない～

令和5年 12月2日(土) 13:00-15:00

会場：京都府立大学 稲盛記念会館 102講義室

講師：中田 久 (近畿大学水産研究所・准教授)

皆さん、卵から育てる「完全養殖」をご存じでしょうか。完全養殖では、天然の稚魚ではなく、卵から育てた稚魚を用いるため、海の資源を減らさずに養殖できます。本講座では完全養殖の取り組みについてご紹介します。

## 第3回 魚を食べ続けるために

令和5年 12月23日(土) 13:00-15:00

会場：京都府立京都学・歴史館 大ホール

講師：石川 智士 (京都府立大学文学部和食文化学科・教授)

2048年には魚が食べられなくなるという説もある中、将来にわたって安全に、そして安心して魚を食べ続けるためには、私たちに何ができるのか?消費動向や環境配慮など、多面的な話題に触れながら、皆さんと一緒に考えたいと思います。

### 【 申 込 方 法 】

令和5年10月16日 (月) 〆切

#### 郵 送 の 場 合

本チラシ下部の「申込書」に必要事項を記入し、郵送して下さい。

#### 申込フォームの場合

URL又はQRコードからアクセスし、必要事項を入力して下さい。

申込フォームURL <https://forms.office.com/r/9WdKa0sgVZ>



※原則として全3回ご参加いただける方を対象とします。  
※定員に達し次第、締め切らせて頂きます。お早めにお申し込み下さい。

### 【 郵 送 先 ・ 問 合 せ 先 】

〒606-8522 京都市左京区下鴨半木町1-5  
京都府立大学 京都和食文化研究センター  
「連続講座」係  
TEL.075-703-5251  
Email: kpuwashoku@kpu.ac.jp

----- 切り取り線 -----

### 【和食文化連続講座】 どうなる?水産資源?? 参加申込書(郵送用)

※コピー可

氏 名	(フリガナ)		
住 所	〒 - ※記載の住所に案内書をお送りします		
TEL	メール アドレス		
所属組織	本講座の受講歴 (有 / 無)		
該当する方に チェック✓	<input type="checkbox"/> 一 般 (※受講決定後、受講料 全3回分¥3,000を支払うことに同意します) <input type="checkbox"/> 学 生 (※受講決定後、学生証の写しを提出します)		