

日本海学 シンポジウム

「発酵食の恵みと日本海」

令和6年2月4日(日) 13:00~16:00

北日本新聞ホール
(富山市安住町2-14 北館2階)

入場
無料

オンラインによる視聴も可能です

入場・オンラインとも要事前申し込み

基調講演

「和食の中の発酵食品」

講師：佐藤洋一郎 (ふじのくに地球環境史ミュージアム 館長)

パネルディスカッション

「発酵食の恵みと日本海」

コーディネーター：秋道 智彌 (山梨県立富士山世界遺産センター 所長 / 日本海学推進機構 会長)

パネリスト：佐藤洋一郎 (ふじのくに地球環境史ミュージアム 館長)

江頭 宏昌 (山形大学農学部 教授)

関野 伸也 (庄右衛門元祖関野屋7代目)



2019年10月に「世界で最も美しい湾クラブ」の世界総会が日本で初めて富山県で開催されました。

「世界で最も美しい湾クラブ」とは

ユネスコが支援する非政府組織(NGO)で、世界遺産のフランス・モンサンミッシェル湾、ベトナム・ハロン湾など、世界の選ばれた47湾(25か国1地域)が加盟し、湾を活用した観光振興や資源の保全を目的に活動しています。(1997年設立)

主催 / 富山県・日本海学推進機構 後援 / 北日本新聞社・富山シティエフエム

日本海学 シンポジウム

「発酵食の恵みと日本海」

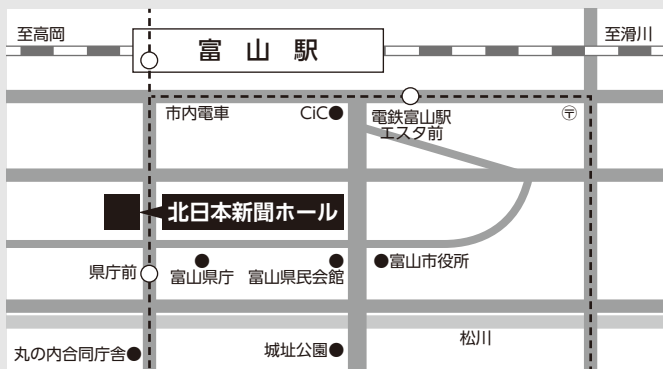
令和6年2月4日(日) 13:00~16:00

北日本新聞ホール

(富山市安住町2-14 北館2階)

オンラインによる視聴も可能です

入場
無料



※なるべく公共交通機関をご利用ください。

※富山駅より徒歩10分、または市内電車[県庁前]電停より徒歩1分

お申し込み方法

電話・FAX またはメール(件名「2/4日本海学シンポジウム申込」)により、以下を明示のうえ、下記までお申し込みください。

- ① 氏名
- ② ご連絡先 (日中に連絡可能なもの。電話番号またはメールアドレス)
- ③ 受講方法 (「会場」又は「オンライン」)

※どちらを希望されるか必ず明示ください。

④ オンラインで受講の場合はメールアドレス

※オンラインでの受講希望者には受付後に受講方法等をお知らせします。

※メールでお申込みの方は、こちらで確認次第返信いたします。

事務局から3日以内(土日祝日を除く)に返信がない場合、申込みメールが届いていない可能性がございますのでお電話にてご連絡ください。

申込期限: 1月31日(水)まで

お問い合わせ先

日本海学推進機構

〒930-8501 富山市新総曲輪1-7 (富山県国際課内)

TEL 076-444-3156

FAX 076-444-9612

メールアドレス adm@nihonkaigaku.org

HP▶<http://www.nihonkaigaku.org/>



MAKE
TOYAMA
STYLE
BEYOND CORONA, WITH US

基調講演 13:10~14:10

和食の中の発酵食品

講師:佐藤洋一郎(ふじのくに地球環境史ミュージアム 館長)

和歌山県生まれ。京都大学農学部卒業。農学博士。イネの起源、農耕と環境の関係史などの研究を通じ、最近ではフィールドワークを中心に、食文化、和食文化の研究をおこなっている。和食文化に関する教育機関や学会の創設にも関与。『食の人類学』(2016)、『米食の日本史』(2018)、『京都の食文化』(2022)、『和食の文化史』(2023)など多数の著書、論文がある。2023年10月より科博で開催中の「和食展」の監修を務めた。



パネルディスカッション 14:25~16:00

発酵食の恵みと日本海

コーディネーター:秋道 智彌(山梨県立富士山世界遺産センター 所長
日本海学推進機構 会長)

京都府生まれ。京都大学理学部動物学科卒業、東京大学大学院理学系研究科人類学専攻博士課程修了。理学博士。国立民族学博物館民族文化研究部長、総合地球環境学研究所副所長、研究推進戦略センター長を経て現職。現在、日本海学推進機構会長。海洋政策研究所特別研究員。専門は、生態人類学。海洋と人類の多様な問題を多角的な視点から調査・研究している。近著としては、『海のジェンダー平等へ』(共編著、西日本出版社 2024年)、『明治~昭和前期 漁業権の研究と資料』(全2巻(臨川書店 2021年)、『富山湾一豊かな自然と人びとの営み』(共編著、桂書房 2020年)、『たたき人類学』(玉川大学出版部 2019年)ほか多数。



パネリスト:佐藤洋一郎(ふじのくに地球環境史ミュージアム 館長)

パネリスト:江頭 宏昌(山形大学農学部 教授)

1964年福岡県生まれ。1990年京都大学大学院農学研究科修了。2015年より現職。博士(農学)。専門は植物遺伝資源学。「野菜の在来品種は生きた文化財であり、その保存が急務である」という故・青葉高博士の考えに共鳴し、山形県をはじめ、国内の在来作物の研究や保存活動などに積極的に取り組んでいる。山形在来作物研究会元会長。主な著書に「どこかの畑の片すみで」と「おしゃべりな畑」(共著、山形大学出版会、2007、2010)、『焼畑の環境学』(共著、思文閣、2011)、『人間と作物』(編著、ドメス出版、2016)、『食の現代社会論』(共著、農文協、2022)などがある。



パネリスト:関野 伸也(庄右衛門元相関野屋7代目)

1992年富山県富山市生まれ。2013年に大学進学に伴い上京。その後、首都圏にて富山県の物産品、観光について紹介・販売する業務を執り行う「富山県いきいき物産株式会社」に入社。その傍らます寿司についての広報事業(ます寿司王子のます寿司食べ比べ、ます寿司作り体験教室等)を行う。2019年に富山に戻り、家業であるます寿司店「元相関野屋」に入社。全国に広くます寿司を紹介しながら先代の元、技術承継中。

