

イタリア食科学大学研修について

政策推進部里海推進室

1. 目的

今回の研修は、イタリア食科学大学の学生が「日本に古来から育まれてきた人間と自然との関わり（里海里山）と持続可能な地域食文化」を学ぶ事などを目的に実施されるもので、同時に市内のさまざまな食の関係者と交流する中で、地域の食に対する新たな価値観を見だし、それを活用した活性化につなげていく地域の人材を育成につながることを期待するものです。

2. 参加者

イタリア食科学大学 教員 1 名・学生 15 名（女性 8 名・男性 7 名）

通訳 1 名 アテンド GEN スタッフ 2（3）名 合計 19（20）名

3. 志摩市での詳細テーマ

イセエビ生産現場・・・和具海老網同盟会

イセエビ料理・・・・・・志摩観光ホテル

鰹節加工技術・・・・・・まるてん有限会社

4. 想定スケジュール

2月5日（月）

8：30 明和町宿舎出発（志摩市バス）

10：00 志摩観光ホテルでサミットに関する展示の見学とシェフとの懇談

12：30 昼食・賢島散策（サミエール、円山公園など）

14：50 和具移動 マリンレジャー定期船（14：50 発 → 15：15 着）
荒天時は陸路移動

15：30 三重外湾漁協 和具事業所で和具伊勢海老同盟会と懇談

17：30 宿舎へ移動（大王町波切 TOBI ユースホステル）

18：30 交流会

地域の食材を持ち寄って試食などを行い、関係者と意見交換を行う。

20：30 終了

2月6日（火）

7：00 朝食

8：00 波切漁港へ移動（志摩市バス）

波切まち歩き・まるてん有限会社で鰹節工場を見学。

10：30 波切発

11：30 鳥羽佐田浜港 到着

11：50 佐田浜発 答志島へ移動（鳥羽市営定期船）