

NEWS (PRESS) RELEASE

令和元年12月25日
志摩市産業振興部水産課

タイトル	カツオフォーラム in 志摩 を開催します！
<p>概要</p> <div data-bbox="204 952 355 1104">  </div> <div data-bbox="204 1131 355 1283">  </div> <div data-bbox="204 1310 355 1462">  </div>	<p>日本カツオ学会（会長：川島秀一 東北大学災害科学国際研究所）が、枕崎、気仙沼、高知などカツオ漁の盛んな地域で開催してきた「カツオフォーラム」を、三重県で初めて、志摩市で開催します。</p> <p>三重県は古くからカツオの一本釣漁業が盛んで、志摩市でも鯉節やてこね寿司などの食文化が継承されてきました。しかしカツオ資源の減少や後継者の不足、消費者のカツオ離れなど、カツオ漁業を取り巻く環境は非常に厳しい状況にあります。</p> <p>そこで今回のフォーラムでは、カツオの食文化をはじめカツオの産業と文化を改めて見つめ直すとともに、地域に根ざした新たなカツオに関わる価値や技術を紹介しながら、今後のカツオ産業、とりわけカツオ食文化の持続的な発展に向けた取組みを検討する契機となることを目的として開催します。</p> <p>フォーラムには、志摩市だけではなくカツオの産業や文化に深く関わる県内外の関係者が集い、以下の3つの基調講演と三重県立水産高等学校による特別発表のほか、「黒潮の恵みであるカツオ食文化の持続的発展に必要なことは何か」をテーマにパネルディスカッションを行い、課題の解決の糸口を模索します。</p> <p style="text-align: right;">（以下、敬称略）</p> <p>【基調講演】</p> <p>「7つの「ぎょしょく」で問い直すカツオの魅力 ～カツオの多様な価値を地域で活かそう！～」 講師：若林良和（愛媛大学副学長、南予水産研究センター教授）</p> <p>「かつお節だしの嗜好性と健康効果」 講師：河野一世（元（公財）味の素食文化センター専務理事、県立なら食と農の魅力創造国際大学校フードクリエイティブ学科長）</p> <p>「心身を豊かにする魚介藻類の価値の繋がり」 講師：横田光正（医食農連携プラットフォーム副会長） 篠崎 聡（医食農連携プラットフォーム鮮度保持技術部会長、株式会社前川総合研究所代表取締役社長）</p> <p>【特別発表】</p> <p>「カツオを使った商品開発～ポニータの取り組み」 発表者：三重県立水産高等学校商品開発プロジェクトチーム 「ポニータ」のみなさん</p>



	<p>ポニータは、「カツオの解体ショー」でお客様の関心を集め「試食販売」へとつながる商品PR活動を実践するチーム。開発商品の「ブランド化」を目指し、商品の需要を伸ばすことで主原料である「カツオ」の水揚げを志摩市に呼び戻し、一次加工を行う事業所の設立と雇用の場を創生することで、志摩市が若者の活気あふれる地域となることを目指しています。</p> <p>【パネルディスカッション】 テーマ 「黒潮の恵みであるカツオ食文化の持続的発展に必要なことは何か」 コーディネーター：川島秀一（日本カツオ学会会長） パネリスト： 若林良和（講師）・河野一世（講師）・横田光正（講師） 山本源史（三重県近海かつお漁業問題検討会会長） 竹内千尋（志摩市長） 斎藤 晃（水産庁資源管理部国際課かつお・まぐろ漁業室室長）</p> <p>日本カツオ学会は、日本の豊かな食文化を醸成してきたカツオの価値を見直し、カツオとの「上手な付き合い方」を探るとともに、情報や意見を交換して、将来にわたり、カツオに関する多面的な事業を推進することを目的に2011年1月に設立された団体です。（事務局：高知大学 次世代地域創造センター内） 講演概要や講師プロフィールなどの詳細については、別紙のチラシ及び開催要領をご参照ください。 チラシのイラストは、志摩市出身で三重県立水産高等学校卒業生の漫画家、西川丸さんの作品です。</p>
開 催 日	令和2年1月25日（土曜日）
開 催 時 間	午後1時30分～午後5時00分（予定）
開 催 場 所	志摩文化会館 大ホール（志摩市志摩町和具535）
主 催	日本カツオ学会、志摩市カツオフォーラム実行委員会（三重外湾漁業協同組合、和具近海鯉鮪船主組合、志摩市）
後 援	紀伊長島鯉鮪漁業者協会、（一社）全国近海かつお・まぐろ漁業協会、三重県、尾鷲市、紀北町
協 力	三重県立水産高等学校
参 考 H P	日本カツオ学会 http://www.katsuo-gakkai.jp/ 三重県立水産高等学校 http://www.mie-c.ed.jp/hsuisa/
お 問 合 せ 先	志摩市産業振興部水産課 担当 小川 TEL 0599-44-0289 FAX 0599-44-5262 e-mail suisan@city.shima.lg.jp

令和元年度カツオフォーラム in 志摩 開催要領（案）

志摩市産業振興部水産課

1 目的

カツオは日本の自然と風土の中で育まれた「稲作と漁労」から生まれた食文化の基礎を支えるカツオ出汁の原料として重要な魚種であり、和食に不可欠な存在です。しかしながら、近年、カツオ資源の減少や後継者の不足、消費者のカツオ離れなど、カツオ産業を取り巻く状況は非常に厳しくなっています。

そこで、今回のフォーラムでは、カツオ食文化をはじめ、カツオの産業と文化を改めて見つめ直すとともに、地域に根ざした、新たなカツオに関わる価値や技術を紹介しながら、今後のカツオ産業、とりわけ、カツオ食文化の持続的な発展に向けた取組みを検討する契機となることを目的として開催致します。

2 フォーラムテーマ

「カツオ食文化の持続的な発展をめざして」

3 開催日時

令和2年1月25日（土）午後1時30分～午後5時00分

4 会場

志摩市志摩文化会館（三重県志摩市志摩町和具535）大ホール

5 主催

日本カツオ学会

志摩市カツオフォーラム実行委員会

6 協力

三重県立水産高等学校

7 後援

紀伊長島鯉鮪漁業者協会、（一社）全国近海かつお・まぐろ漁業協会、
三重県、尾鷲市、紀北町

8 プログラム（敬称略）

【挨拶】13:30～13:40（10分）

主催者 日本カツオ学会 川島秀一会長

地元 志摩市 竹内千尋市長

【来賓祝辞】13:40～13:50（10分）

水産庁 資源管理部国際課かつお・まぐろ漁業室 室長 斎藤 晃

三重県 農林水産部次長 仲 越哉

【基調講演 1】13:50～14:20（30分）

「7つの「ぎょしょく」で問い直すカツオの魅力～カツオの多様な価値を地域で活かそう！～」

講師 若林良和（愛媛大学副学長・南予水産研究センター教授、日本カツオ学会顧問）

【基調講演 2】14:20～14:50（30分）

「かつお節だしの嗜好性と健康効果」

講師 河野一世（元（公財）味の素食の文化センター専務理事、県立なら食と農の
魅力創造国際大学校フードクリエイティブ学科長）

【基調講演 3】14:50～15:20（30分）

「心身を豊かにする魚介藻類の価値の繋がり」

講師 横田光正（医食農連携プラットフォーム 副会長）

篠崎 聡（医食農連携プラットフォーム 鮮度保持技術部会長、
株式会社前川総合研究所 代表取締役社長）

【特別発表】15:20～15:40（20分）

「カツオを使った商品開発～ボニータの取り組み」

発表 三重県立水産高等学校商品開発プロジェクトチーム ボニータのみなさん

【休憩】（10分）

【パネルディスカッション】15:50～16:35（45分）

テーマ「黒潮の恵みであるカツオ食文化の持続的発展に必要なことは何か」

コーディネーター 川島秀一（カツオ学会 会長）

パネリスト 若林良和（講師）、河野一世（講師）、横田光正（講師）

山本源史（三重県近海かつお漁業問題検討会会長・旬源吉丸漁業代表取締役）

竹内千尋（志摩市長）

斎藤 晃（水産庁資源管理部国際課かつお・まぐろ漁業室 室長）

【大会宣言】16:35～16:45（10分）

【閉会挨拶】16:45～16:50（5分） 山本源史（フォーラム実行委員長）

【交流会】17:30～19:30

海女小屋体験 「火場 広の浜」（三重県志摩市志摩町和具 1641-1）

〒517-0704 三重県志摩市志摩町和具 1641 - 1

会場から車で約3分、徒歩約12分

交流会参加費 5,000円

【基調講演 1 ~ 3】【特別発表】【パネルディスカッション】の概要

【基調講演 1】

「7つの「ぎょしょく」で問い直すカツオの魅力 ~カツオの多様な価値を地域で活かそう!~」

講師：若林良和（愛媛大学副学長・南予水産研究センター教授、日本カツオ学会顧問）

（講師プロフィール）

愛媛大学副学長・南予水産研究センター教授。日本カツオ学会顧問。1959年滋賀県生まれ。学習院大学法学部卒業、佛教大学大学院社会学研究科修了。水産学博士。高知大学教育学部教授、愛媛大学農学部教授、日本カツオ学会会長、地域漁業学会会長を歴任。専門は水産社会学で、主著に「カツオ一本釣り」「水産社会論」「カツオ学入門」「カツオと日本社会」など多数。

（概要）

カツオが持っている数多くの魅力について、7つの「ぎょしょく（魚+触・色・職・殖・飾・植・食）」をもとに様々な価値として問い直してみたいと思います。とりわけ、これからの社会で極めて重要となる「魚食」の普及・啓発に関する方策も検討しながら、＜たかがカツオ、されどカツオ、やっぱりカツオ＞の精神で、地域を元気にしていく術を一緒に考えてみましょう！

【基調講演 2】

「カツオ節だしの嗜好性と健康効果」

講師 河野一世（元（公財）味の素の文化センター専務理事

県立なら食と農の魅力創造国際大学校フードクリエイティブ学科学科長）

（講師プロフィール）

県立なら食と農の魅力創造国際大学校フードクリエイティブ学科学科長。お茶の水女子大学家政学部卒業、同大学院人間文化研究科修了。博士（学術）。味の素（株）中央研究所、（財）味の素の文化センター専務理事、お茶の水女子大学生活環境教育研究センター教授を歴任。専門は食文化、調理科学で、主著に「だしの秘密」「調理とおいしさの科学」など多数。

（概要）

保存のために人々はかつお節づくりを始め、奈良時代にはすでに朝廷への重要貢納品であった。江戸時代には、刺身のほか、削って食べたり、汁ものや煮もののだしとしても使うようになり、だしといえば「かつお節だし」を指すほど普及した。健康への関心も高まり、かつお節は「食して悪いところなく大いに人に益あり」とされ、現在その生理機能が明らかになり、抗肥満効果が注目されている。

【基調講演 3】

「心身を豊かにする魚介藻類の価値の繋がり」

講師 横田光正（医食農連携プラットフォーム 副会長）

篠崎 聡（医食農連携プラットフォーム 鮮度保持技術部会長、

株式会社前川総合研究所 代表取締役社長)

(講師プロフィール)

医食農連携プラットフォーム副会長。日本栄養士会中村会長と共に、研究会を創設、主食・主菜・副菜・果実・乳製品・お茶の育種・生産・加工・流通・調理、栄養関係者と共に、心身に寄り添う「食環境」を協創。ライフステージを通じた Quality of Life、「美味しく、賢く食べ、楽しく活動する」ことに寄り添う価値コミュニケーションをはじめ、生命(心身)を豊かにする価値の繋がりを、品質 MS を基盤に、ステイクホルダーと協創している。第10回科学技術予測調査「農林水産・食品」分野委員。

(概要)

日本の自然と風土のなかで育まれた稲作漁撈の伝統的食文化を大切に、主食・主菜・副菜・果実・乳製品・お茶の育種、生産、加工、流通、調理、栄養、自治体関係者と心身に寄り添う「食環境」、「地域・農林水産物・食の価値の繋がり」デザインを協創。健康長寿社会に向け、ライフステージを通じた Quality of Life、「食事・栄養、活動、ストレスケア」デザインを重視。品質マネジメント・サイクルの基盤となる、環境変化・事業環境を共有すると共に、心身を豊かにする価値の繋がりプロセスの最適化に関連、「リスク管理と価値の繋がり」デザインを紹介する。

【特別発表】

「カツオを使った商品開発 ～ポニータの取り組み～」

発表者 三重県立水産高等学校商品開発プロジェクトチーム ポニータのみなさん

(概要)

10年ほど前から志摩市の依頼を受け「志摩市を元気に！」と新商品開発に取組み、この3年で6種類8アイテムが商品化。原料の加工のしやすさから「カツオ」を主原料に取組んできました。商品化までの経緯、商品を定着させることの難しさ、そして今私たちが抱える『商品の主原料である「カツオ」が「志摩市産」のものを使えていない』という複雑な想いを発表します。

【パネルディスカッション】

テーマ「黒潮の恵みであるカツオ食文化の持続的発展に必要なことは何か」

(概要) 当日の基調講演者や特別発表者に加え、地域の代表者である行政責任者や、漁業者などとともに、地域産業としてのカツオ産業とカツオ食文化を継承し、持続的な発展に必要な条件や方向性について議論する。

コーディネーター

川島秀一(日本カツオ学会 会長)

パネリスト

若林良和(愛媛大学副学長・南予水産研究センター教授、日本カツオ学会顧問)

河野一世(県立なら食と農の魅力創造国際大学校フードクリエイティブ学科学科長)

横田光正(医食農連携プラットフォーム 副会長)

山本源史(三重県近海かつお漁業問題検討会会長)

竹内千尋（志摩市長）

斎藤 晃（水産庁資源管理部国際課かつお・まぐろ漁業室 室長）