

NEWS (PRESS) RELEASE

平成31年 1月25日
志摩市政策推進部里海推進室

タ イ ト ル	イタリア食科学大学の学生が志摩市を訪れ、御食国の食文化を学ぶプログラムの体験や三重県立水産高校の生徒との交流を行います。
概 要 8 働きがいの 経済成長も  17 パートナースhipで 目標を達成しよう 	志摩市はSDGsを取り入れて地方創生を実現するための先導的な取組を進める「SDGs未来都市」に選定され、御食国として地域に引き継がれてきた食文化の継承を重点テーマとして、豊かな自然環境の保全(目標14)や地域の産業や文化の後継者育成(目標11)、産業の振興(目標8)などに優先的に取組んでいます。 この取組の一環として、海外の食に関わる専門家や学生を招いて、御食国の食文化を学び体験するツアーを実施し、志摩市の食文化を学ぶ体験プログラムの構築とプログラムに関わる人材育成を行う「御食国食文化展開事業(別紙参照)」を実施しており、1月29日～2月1日までの3泊4日の行程で、イタリア・ピエモンテ州にあるイタリア食科学大学の学部生14名と職員1名が志摩市を訪れ、この体験プログラムのツアーに参加します。 今回のツアーは、「志摩市の豊かな自然環境を活かした漁業により水揚げされる多様な海産物を、無駄なくいただく食文化」をテーマに、食材の生産現場を訪れるほか、31日にはカツオのキーマカレーなど、新商品の開発に取り組んでいる三重県立水産高校を訪れて、高校生の皆さんと商品開発などの取組みなどについて意見交換を行います。また、市内で水揚げされる水産物などを使った郷土料理を囲んで、地域の漁業者の皆さんと交流会を開催する予定となっています。 詳細は別紙資料をご確認ください。 SDGs未来都市・志摩市の持続可能な御食国の創生に向けた取組として、ぜひ取材いただければと思います。 特に水産高校で実施するプログラム(31日13:30～15:30予定)につきましては、一般の皆さんにも傍聴していただけますので、積極的にご発信いただければと思います。 <u>傍聴可能人数：先着20名程度</u>
お 問 合 せ 申 し 込 み	志摩市政策推進部里海推進室 TEL 0599-44-0206 FAX 0599-44-5252 e-mail satoumi@city.shima.lg.jp

第2回 御食国食文化研修会

- 日時：平成31年1月29日（火）～2月1日（金）
- 目的：志摩市の御食国としての食文化を学ぶプログラムの構築とプログラムに関わる人材を育成する。
- プログラム内容
常に新鮮な水産物に恵まれてきた志摩市の漁業者とそのコミュニティに継承されてきた持続可能な食文化の知恵（漁法・調理方法等）を、御食国という文化背景、日本人の自然観、風習などと共に学ぶ。
- 参加者：イタリア食科学大学の学生、教員 合計15名を予定。

●スケジュール

1/29（火） フィールドツアー

- 14:30 志摩市 着。
15:00 オリエーション
16:00 鰹節加工場見学（大王町波切地区で調整中）

1/30（水） フィールドツアー

- AM 水産物の生産現場などの視察
9:00 海藻の食文化を知る（鳥羽磯部漁協三ヶ所支所）
話者：三重県水産研究所 主幹研究員 館 洋さん、主査研究員 岩出将英さん
あおさ収穫現場視察（磯部町三ヶ所地内。天候により変更有）
13:00 的矢かき生産現場見学（磯部町の矢 佐藤養殖場）
15:00 きんこ加工場見学（阿児町国府 芋の館きらら）

1/31（木） フィールドツアー、水産高校との連携、交流会（調整中）

- 7:00 和具漁港・市場見学
10:00 海女さんとの対話（志摩町越賀 海女資料館）

- | | |
|---------|---|
| 公開プログラム | <p>13:30 志摩の多様な魚食文化の知恵を学ぶ（志摩町和具 三重県立水産高校）
水産高校生徒による新たな料理の試みの取組発表と意見交換
海外シェフから見た志摩の食文化について
話者：「地中海レストラン リアス」シェフ イズマエル・エステバン氏</p> |
|---------|---|

- 16:30 研修参加学生、漁業者、生産者、水産高校生との交流会
水揚げされるさまざまな魚種を無駄なくいただく食文化を「未利用資源の活用」
「廃棄物の削減」という視点で紹介する。
18:00 終了予定

2/1（金） 志摩市 発

イタリア食科学大学とは

「食科学」（ガストロノミック・サイエンス）を専門とする、世界で初めての大学。イタリアのピエモンテ州とエミリアローマニャ州にキャンパスがあり、世界中から、食や食文化に関心の高い人がこの大学に集まっています。