

鳥羽 海藻文化祭

鳥羽が誇る名脇役・海藻大集合

海藻は、古くから祝い事や行事食としても食べられ、神饌や朝廷への献上品としても使われるなど、伝統的な食文化として私たちに馴染み深い食材です。また、現在でも、旬の海藻を好んで食卓に上げるなど、鳥羽には海藻食文化が根付いています。そんな海藻が持つ魅力に、様々な視点から迫っていくため、『鳥羽・海藻文化祭』を開催します。

日時 **2019年3月24日(日)**
10時～17時(9時30分開場)

場所 **鳥羽市立海の博物館** (鳥羽市浦村町大吉1731-68)

当日は入館料が必要ですが、本チラシをご持参のかたは入館料600円(通常800円)で入館いただけます。 ※鳥羽市内の中学生以下の入館は無料です

1. 海藻文化を「学ぶ」トークショー

場所/映像ホール 13時～15時30分

- ◎「海藻から見た伊勢・鳥羽」—— 京都府立大学 京都和食文化研究センター 特任教授 上田 純一 先生
- ◎ 調査研究発表「海女漁村地域に伝わる海藻郷土食」 三重大学海女研究センター・人文学部教授 塚本明先生
人文学部文化科学学生 の皆さん
- ◎「海藻から見る磯焼け」—— 三重大学大学院生物資源学研究所准教授 倉島彰先生

※トークショーのみ参加の場合は無料で参加いただけます。

参加希望のかたは、12時30分からの受付時間に合わせてご来場ください。

2. 海藻文化を「知る」

場所/展示A棟 10時～16時

- ◎「鳥羽の海藻と食卓に上がる海藻料理のパネル展示」
- ◎「みゅうじあむとーく」—— 鳥羽市水産研究所 研究員 岩尾豊紀
「ワカメ」「メカブ」「クロノリ」「アカモク」「ケノリ」など、本物の海藻に触れながら、海藻に関する「へえ～」な知識を岩尾博士が説明します！

3. 海藻文化を「味わう」

場所/カフェあらみ前 12時～13時

- ◎「真珠の海七草」等を使った「七草がゆ」の試食(100食限定)
- ◎その他、地域の食卓にあがる海藻料理を数量限定で味わっていただけます！

4. 海藻アートを楽しもう「海藻押し葉体験」

場所/ギャラリー 2回実施

- ◎海藻アートを体験しよう
- ◎色とりどりの海藻を使った押し葉を作ろう！また、館内には海藻とアートがコラボレーションした作品展示を楽しんでいただけます。

5. 海藻文化を「体験する」

場所/体験学習館 11時～13時

「発酵の力で海藻の魅力を再発見！～家庭ですぐに使える発酵海藻レシピ～」

限定20名 魚料理研究家・発酵マイスター是友麻希さんによる“プレミアム料理教室”

- 参加費：1000円(材料費に充てさせていただきます) ※入館料が別途必要です
- 参加人数：20名限定(3/17日切) ※詳細は、別途通知させていただきますが、応募者多数の場合は、事務局抽選にて確定させていただきますので、ご了承ください。
- 申し込み：お名前、ご住所、連絡先(電話・メールアドレス)を添え、「プレミアム料理教室参加希望」と記入の上、下記までメールまたはファクシミリで応募してください。
<MAIL: suisan@city.toba.lg.jp / FAX: 0599-26-2810>