



平成25年度水産多面的機能発揮対策事業

浜名湖の資源保全とその活用講演会

浜名湖の伝統・食文化シンポジウム

主催：浜名湖水産環境協議会（行動主体：NPO 法人はまなこ里海の会）

平成26年

1月25日(土) 13:30～17:00（館山寺サゴロイアルホテル）17:00 終了予定
TEL 053-487-0711

浜名湖は、里海として様々な資源を人々が活用し、そして枯渇させないような知恵を働かせてきました。そして、そこから生み出された食文化も多様です。この講演会とシンポジウムでは、浜名湖を中心とした里海の資源や伝統、そして食文化等をこれからもよりよい形で残していくには、どのようにすればよいかを考えてみたいと思います。

内容

第一部 講演「浜名湖の資源保全と地域活性化」13:30～14:30
相生 啓子氏（理学博士・国際湿地保全連合顧問）

第二部 浜名湖の伝統と食文化に関するシンポジウム
話題提供「舞阪のお祭りから見る浜名湖の恵み」
富田 涼都氏（静岡大学大学院農学研究科助教）
14:40～15:10

浜名湖の伝統・食文化シンポジウム 15:15～17:00

パネラー（五十音順）

相生 啓子氏
斉藤 隆夫氏（かんざんじ温泉観光協会事務局長）
鈴木 邦夫氏（NPO 法人はまなこ里海の会理事長）
関 いずみ氏（東海大学海洋学部准教授）
富田 涼都氏
花森 功仁子氏（東海大学海洋学部講師）

*この講演会とシンポジウムへのご参加に申込は不要です。
直接、会場の館山寺サゴロイアルホテルへお越しください。

● お問い合わせ ●

浜名湖水産環境協議会（NPO 法人はまなこ里海の会）

〒431-0211 静岡県浜松市西区舞阪町舞阪 2119-19
浜名漁業協同組合内
TEL&FAX：053-592-2940（お問い合わせは右記携帯まで）
E-メール：satoumi@cy.tnc.ne.jp
<http://hamanako-satoumi.net>

このイベントに関する問合せ先

080-3633-4946（お問合せ先）
クボタ
お問合せ先担当：窪田まで



次の水産多面的機能発揮対策事業

2月8日(土)「伝統のおひまちご膳/舞阪の伝統食文化にふれる」：要申込み

舞阪に古くから伝わる“おひまちご膳”の調理体験と試食等



3月1日(土)「浜名湖の恵み・海苔養殖を知る」：要申込み

浜名湖の海苔養殖、実際に海苔場で海苔つみをして、海苔漉き体験もします。

3月15日(土)「浜名湖の恵み・牡蠣養殖を知る」：要申込み

養殖牡蠣が落ちこぼれて半天然牡蠣になった落ち牡蠣拾いと牡蠣屋さん見学