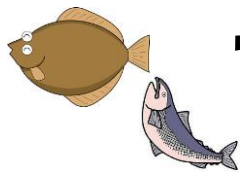
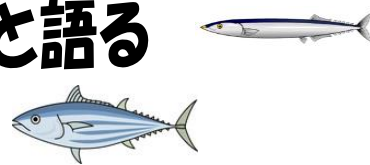


タコ日本一・魚の美味しいまちひたちなか推進協議会10周年記念シンポジウム



サバジェンヌ&カツオちゃんと語る 「魚食のまちづくり」



ひたちなか市の地魚の美味しさを伝え、地元の漁業と飲食業界の賑わいづくりを目的として市内40団体が賛同した「魚の美味しいまちづくり」活動も10周年を迎えました。今では市の「魚食普及条例」も制定され、市全体も多彩な活動を繰り広げるまでになりました。これを記念し、市内で活動している各団体の活動成果を報告し、今後の10年に向けた「魚食のまちの未来づくり」について市民、飲食業界、学校給食関係者および食育活動関係者と語り合いたいと思います。

◎日時: 令和5年2月23日(木) 13:00~16:30

◎会場: ワークプラザ勝田 (東石川 1279 電話:029-275-8000)



素敵な賞品が当たる
抽選会も行います!

《記念講演》

テーマ:『サバはどうして若者と女性の心をとらえたのか』



池田陽子さん (サバジェンヌ)

(薬膳アテンダント 全日本さば連合会広報担当)

国立北京中医薬大学日本校(現・日本中医学院)に入学、国際中医薬膳師取得。「薬膳アテンダント」としての活動とともに鯖を愛する消費者の集まりである「全日本さば連合会」(全さば連)の広報を担当。日本各地のサバ情報の発信、サバ商品のPR、商品開発等を行う。『マツコの知らない世界』(TBS)をはじめ、メディアに登場中。『サバが好き!』(山と溪谷社)、『ゆる薬膳。』(日本文芸社)など著書多数。

テーマ:『健康魚カツオと鰹節に魅せられて』



永松真依さん (カツオちゃん)

(渋谷カツオ食堂・鰹節伝道師)

夜遊び女子だった大学生時代、鰹節を削る福岡のおばあちゃんの後ろ姿に感銘。以来鰹節に魅せられ全国、宮古島から気仙沼まで鰹節工場、カツオ船を訪ね歩いてカツオと鰹節を学ぶ。東京渋谷に本物の枯節を削りつくるおかかご飯と鰹料理の店「かつお食堂」オープン。幼児から高齢者までが押し寄せる繁盛店に。二年連続でミュッシュラン店舗に認定。テレビ出演多数。現在本執筆中。

テレビや雑誌などメディアにも取り上げられ、活躍しているお二人に、楽しく美味しく魚について語ってもらいます!!

《各団体の活動報告》

- ①魚の美味しいまちづくり10年の活動
鯉沼 勝久(魚の美味しいまち推進協議会)
- ②ひたちなか市の魚食普及の取り組み
小川 孝博(ひたちなか市経済環境部水産課)
- ③那珂湊の誇るおいしい魚を届けるために
～たくさんのサポーターとともに活動をつなぐ～
根本 経子(那珂湊漁協女性部)
- ④「うれ塩 de お魚食育教室」～魚を通した食育プラス楽しく減塩～
高仲 和美(ひたちなか市食生活改善推進員協議会)
- ⑤第16回全国学校給食甲子園優勝とNHK「サラメシ」出演の舞台裏
～地産地消の学校給食～
保立 貴博(ひたちなか市美乃浜学園 栄養教諭)
- ⑥命を育て、命を頂く、サケの稚魚放流事業
横須賀 正留(勝田ライオンズクラブ)

《パネルディスカッション》： 発表者によるパネルディスカッション

◎ 参加費： 無 料

◎ 定 員： 300名

◎ 申込方法： 2月12日までに、必要事項を記入の上、電話・FAX・メールで下記まで。

ひたちなか商工会議所 那珂湊支所

電話：029-263-7811/FAX：029-263-6859/メール：minato@hcci.jp

共催:ひたちなか商工会議所・タコ日本一魚の美味しいまちひたちなか推進協議会

後援:ひたちなか市・ひたちなか市教育委員会・ひたちなか市観光協会・那珂湊水産加工業協同組合
那珂湊漁業協同組合・磯崎漁業協同組合



ひたちなか商工会議所 那珂湊支所 行き

FAX：029-263-6859

■ 2 / 2 3 魚食普及シンポジウム参加申込書 ■

所属団体・事業所名	参加者氏名	連絡先（電話番号）