

世界から琵琶湖へ、琵琶湖から世界へ



琵琶湖のフナを使った中華料理
(協力:守山市久香亭)

淡水魚をめぐる食文化および ビジネスの発展と創造

本シンポジウムでは、水産資源を守り育て、伝統を継承しながらも次の世代に湖魚食を継承し発展させていくために必要なことについて、湖魚をめぐる漁業・食品加工業・外食産業で活躍する方々を招き、新規参入・新商品開発・ICT利用や新規販路の開拓といった挑戦事例を紹介するとともに、淡水魚食の伝統をもつ諸外国の食文化の要素を取り入れた淡水魚のおいしい食べ方を提案して、郷土料理の発展を目指します。

3月2日 水 **10:15-15:00**
入場受付開始 10:00

会場 **オンライン** (Zoomウェビナー)

参加費 **無料** (事前登録制/定員 先着500名)

お申し込み方法

参加ご希望の方は事前登録フォームよりお申し込みください。

<https://bit.ly/shoku220302>



※ご参加いただくにはインターネット接続可能なパソコン、タブレット等が必要となります。

琵琶湖から世界へ

淡水魚をめぐる食文化および
ビジネスの発展と創造

立命館大学食総合研究センター・食マネジメント学会共催オンラインシンポジウム

PROGRAM

- 10:15 **開会の辞**
天野 耕二 立命館大学食マネジメント学部 学部長
- 10:20 **趣旨説明**
吉積 巳貴、阿良田 麻里子 立命館大学食マネジメント学部 教授
- 10:30 **講演「琵琶湖漁業の現状と取組」**
山田 源太様 滋賀県農政水産部水産課 主席参事
- 10:50 **講演「赤野井湾の再生にむかって ー玉津小津漁協の試み」**
田中 善秋様 守山市玉津小津漁業協同組合 組合長
- 11:10 **講演「琵琶湖の漁業に新規参入ということ」**
駒井 健也様 フィッシャーアーキテクト代表、志賀町漁業協同組合 組合員
- 11:30 **講演「アジアと世界の淡水魚食文化」**
吉積 巳貴、阿良田 麻里子 立命館大学食マネジメント学部 教授
- 12:00 **休憩・研究発表・滋賀の食ビジネス応援動画上映**
立命館大学食マネジメント学部・研究科 学生、映像学部 学生
- 13:30 **パネルディスカッション「湖魚食をめぐる伝統と創造」**
ファシリテーター：
高田 剛司 立命館大学食マネジメント学部 教授
パネリスト：
佐竹 洋治様 京都美濃吉 常務取締役
中川 知美様 BIWAKO DAUGHTERS ショップマネージャー
小松 聖児様 湖魚研究家、小松亭タマサート
森枝 卓士様 フォトジャーナリスト
- 14:55 **閉会の辞**
南 直人 立命館大学食総合研究センター センター長



現代日本では、淡水魚食は限定的な郷土料理となっており、海水魚食がめざましい発展を遂げているのに比べて、淡水魚の位置づけは不当に低いと言ってもよい。琵琶湖の漁業の未来をひらくためには、淡水魚食に対する消費者の意識に改革をおこす必要がある。

世界に目をむければ、淡水魚食の盛んな国々は珍しくない。中国ではごく近年になるまで魚といえば淡水魚であり、今でも淡水魚にたいする嗜好性は高い。インドネシアは世界に冠たる海洋国家であるが、魚介類に対する家計支出金額の約三割を淡水魚が占めている。東南アジアの魚醤やなれずしの文化はこれまでもしばしば紹介されているが、実はそれだけでなく、スパイスやハーブを活かした鮮魚の煮物や揚げ物や蒸し物など、現代日本の若者の食嗜好にも合う食べ方が豊富に存在する。また、これらの地域から日本への移住者も数多く、エスニック・フード・ビジネスにおける淡水魚の潜在的需要も高い。

本シンポジウムでは、水産資源を守り育て、伝統を継承しながらも、次の世代に湖魚食を継承し発展させていくために必要なことについて考える。湖魚をめぐる漁業・食品加工業・外食産業で活躍する方々を招き、新規参入・新商品開発・ICT利用や新規販路の開拓といった挑戦事例を紹介するとともに、淡水魚食の伝統をもつ諸外国の食文化の要素を取り入れた淡水魚のおいしい食べ方を提案して、郷土料理の発展を目指す。