

いっしょに考えよう、湖国のおいしい醸し方。



未来と酒蔵

～ 湖国の食事文化 ～

滋賀県立琵琶湖博物館企画展示
「滋賀の食事（くいじ）」関連シンポジウム

2021/ 7/31[土] 13:30～16:00

滋賀県立琵琶湖博物館
ホールへオンライン配信



25周年
滋賀県立
琵琶湖博物館

LAKE BIWA MUSEUM

30周年

滋賀の食事文化研究会

未来を醸す ～湖国の食事文化～

きょう何を食べましたか？ 体を、地域を、未来をつくる「食」。

伝統食・地産食を手がかりに、湖国の「食」を担う5人のパネリストと

未来をよりよくするための醸し方を探ってみませんか？

2021

7/31[土] 13:30~16:00

会場 滋賀県立琵琶湖博物館ホール/オンライン配信

対象 小学生以上 (小学生は保護者同伴)

参加費 無料 (常設展・企画展の観覧は有料)

定員 ホール参加120名 (先着順・要事前申込・7/21まで)

新型コロナウイルスの感染拡大状況等により、内容や時間、開催方法等が変更になることがあります。ご来館の際は、必ず事前に当館Webサイトで最新の情報をご確認ください。

Panelist パネリスト

コーディネーター：三宅 貴江 / 『湖国と文化』編集長・滋賀の食事文化研究会



堀越 昌子

1946年、長浜市出身。滋賀の食事文化研究会、滋賀大学名誉教授。稲作、発酵食、ナレズシに興味を持ち、アジアモンスーン圏の調査も実施。共著に『ふなずしの謎』『つくってみよう滋賀の味』(サンライズ出版)など。



川瀬 順子

1972年、長浜市生まれ。Tsunagu代表。3人の子と夫、義母の6人家族。幼稚園教諭の8年を経て、長男誕生で「食」を意識。仲間と「ごはん大好き!にぎにぎの会」を立ち上げ、気づきをたくさんの人につなぐ現在の活動に至る。



中村 清作

1985年生まれ。高島市海津の専業漁師3代目。工場勤務を経て、20歳で漁業へ。2013~19年、滋賀県漁業協同組合連合会青年会会長。2020年から全国の若手漁師の会(全国漁青連)会長。組合員の収入向上を目指し活動中。



富田 泰伸

1974年、長浜市木之本町生まれ。富田酒造15代目蔵元・杜氏。「地」を大切にする酒造りを目指し、地元契約農家の育てた滋賀の酒米で仕込み、顔の見える流通を続ける。2018年、パリの日本酒品評会で審査員賞受賞。



岡野 将広

1974年、小豆島生まれ。高島市のワニカフェオーナーシェフ。染色職人を経て、2013年に妻の故郷で開業。地元有機農家から直接仕入れた野菜を調理して提供。「つくる人」と「食べる人」をつなぐワークショップなどを展開。

参加には事前申込みが必要です。webサイトで最新の情報をご確認の上、「しがネット受付サービス」からお申込みください。

会場参加



Web視聴



左記QRコードの「しがネット受付サービス」を利用できない方は、往復はがきに、

1) 参加を希望する行事名「未来を醸す～湖国の食事文化」

2) 参加者全員の氏名・年齢・郵便番号・住所・電話番号 をご記入の上、

〒525-0001 滋賀県草津市下物町1091 滋賀県立琵琶湖博物館 イベント受付担当 までお送りください。

第29回企画展示

湖国の食事

2021. 7.17(土) - 11.21(日)

ILLUSTRATION:
SHIHO NAITO

25周年
滋賀県立
琵琶湖博物館
×
30周年
滋賀の食事文化研究会

