

日本海学 シンポジウム

「海がつなぐ食文化 — 豊かな海がもたらすもの —」

令和3年 2月13日(土) 13:30~16:30

北日本新聞ホール
(富山市安住町2-14 北館2階)

入場無料

オンラインでの
参加も可能です

基調講演

「海でつながる日本海と沖縄 —琉球の歴史から—」

講師：上里 隆史 (浦添市立図書館 館長)

パネルディスカッション

「海がつなぐ食文化 — 豊かな海がもたらすもの —」

コーディネーター：秋道 智彌 (山梨県立富士山世界遺産センター 所長、日本海学推進機構 会長)

パネリスト：上里 隆史 (浦添市立図書館 館長)

経沢 信弘 (郷土料理研究家)

林 紀代美 (金沢大学人間社会研究域人間科学系(人間社会学域地域創造学類担当) 准教授)



2019年10月に「世界で最も美しい湾クラブ」の世界総会が日本で初めて富山県で開催されました。

「世界で最も美しい湾クラブ」とは…

フランス・ヴァンヌ市に本部を置く非政府組織(NGO)で、世界遺産のフランス・モンサンミッシェル湾、ベトナム・ハロン湾など、世界の選ばれた45湾(24カ国・1地域)が加盟し、湾を活用した観光振興と資源の保全を目的に活動しています。(1997年設立)

日本海学 シンポジウム

「海がつなぐ食文化」

— 豊かな海がもたらすもの —

令和3年 2月13日(土) 13:30~16:30

北日本新聞ホール

(富山市安住町2-14 北館2階)

入場無料

オンラインでの
参加も可能です



※なるべく公共交通機関をご利用ください。

※富山駅より徒歩10分、または市内電車「県庁前」電停より徒歩1分

お申し込み方法

- はがき・電話・FAXまたはE-mailにより、以下を明示のうえ、下記までお申し込みください。

① 氏名

② ご連絡先 (日中に連絡可能なもの)

③ 受講方法 (「会場」又は「オンライン」)

※どちらを希望されるか必ず明示ください。

④ オンラインで受講の場合はE-mailアドレス

※オンラインでの受講申込者には受付後に設定方法等をお知らせします。

- 日本海学推進機構HPからもお申し込みいただけます。

- 申込期限：2月10日(木)まで

お問い合わせ先

日本海学推進機構

〒930-8501 富山市新総曲輪1-7 (富山県観光振興室内)

TEL 076-444-9690 (直通)

FAX 076-444-4404

E-mail adm@nihonkaigaku.org

HP▶<http://www.nihonkaigaku.org/>



MAKE
TOYAMA
STYLE

BEYOND CORONA, WITH US

新型コロナウイルス感染症対策に十分配慮して開催いたします。

基調講演 13:40~14:40

海でつながる日本海と沖縄 — 琉球の歴史から —

講師：上里 隆史 (浦添市立図書館 館長)

長野県生まれ。早稲田大学大学院文学研究科修士課程修了。現在、浦添市立図書館長、沖縄県図書館協会副会長、法政大学沖縄文化研究所国内研究員。専門は琉球史。海域世界の視点から琉球王国の交流史を研究している。著書に『海の王国・琉球』(洋泉社、2012年)、『尚氏と首里城』(吉川弘文館、2015年)、『沖縄の名城を歩く』(吉川弘文館、2019年)、『マンガ沖縄・琉球の歴史』(河出書房新社、2016年)、『琉球という国があった』(福音館書店、2020年)ほか多数。NHKドラマ「テンペスト」時代考証、NHK「プラタモリ」案内人などもつとめる。



パネルディスカッション 14:55~16:30

海がつなぐ食文化 — 豊かな海がもたらすもの —

コーディネーター：秋道 智彌 (山梨県立富士山世界遺産センター 所長)
日本海学推進機構 会長

京都府生まれ。京都大学理学部動物学卒業、東京大学大学院理学系研究科人類学専攻博士課程修了。理学博士。国立民族学博物館民族文化研究部長、総合地球環境学研究所副所長、研究推進戦略センター長を経て現職。現在、日本海学推進機構会長。海洋政策研究所特別研究員。専門は、生態人類学。海洋と人類の多様な問題を多角的な視点から調査・研究している。近著としては、『たたきの人類史』(玉川大学出版部、2019年)、『食の冒険—フィールドから探る』(昭和堂、2018年)、『海とヒトの関係③海はだれのものか』(共編著、西日本出版社、2020年)、『富山湾 豊かな自然と人びとの営み』(共編著、桂書房、2020年)ほか多数。



パネリスト：上里 隆史 (浦添市立図書館 館長)

パネリスト：経沢 信弘 (郷土料理研究家)

富山県(魚津市)生まれ。1978年に大阪の料理店で修業を開始。1990年に渡米し、ニューヨークの日本料理店で指導を行う。1994年に富山市で日本料理店「割烹まる十」を開き、同店の店主を務める傍ら、世界各地に出向き料理を提供する。日本海文化協会会員、野外調査研究所・主席研究員。著書に、『古代越中の万葉料理』(桂書房、2017年)、『大門素麺』(桂書房、2019年)がある。



パネリスト：林 紀代美 (金沢大学人間社会研究域人間科学系
(人間社会学域地域創造学類担当) 准教授)

奈良教育大学教育学部卒業、京都府下の私立高校非常勤を経て、大阪教育大学大学院教育学研究科社会科修了、京都大学大学院人間・環境学研究科博士後期課程中退。2002年5月より金沢大学に着任。地理学を専門とし、水産物流通・消費からみた地域の特性や食文化、食育に注目している。主な著書は、『魚食と日本人 水産と人・生活・地域とのかかわり』(古今書院、2015年)、『漁業、海、魚をとめて見つめる地域—地理学からのアプローチ—』(林紀代美編、冬弓舎、2013年)、『海藻・魚醤の利用からみた「能登地域」のひろがり』(E-journal GEO, 11-1、2016年)、『飛騨地域におけるブリ・サケ消費と年取魚ブリへの認識』(E-journal GEO, 14-1、2019年)。



ご来場の際の注意事項

- 会場受付にて検温、手指の消毒、名簿確認などを実施します。
※検温の結果、37.0℃以上の発熱や風邪の症状等の不調がある場合は、入場できませんのでご了承ください。
- 会場ではマスクを着用ください。
- 発熱や咳・だるさなど体調がすぐれない場合は来場をお控えください。
- 会場内では、密にならないよう、人との間隔は1m以上(できるだけ2m)の確保をお願いします。
- 新型コロナウイルス接触確認アプリ(COCOA)の事前インストールにご協力ください。

iPhoneの方は
こちら



Androidの方は
こちら

