

2024 年 5 月 21 日

各位

日本伝統食品研究会事務局

事務局長 阿部周司

第 77 回伝統食品に関する講演会の開催について

拝啓 新緑の候、ますますご清栄のことお慶び申し上げます。

さて、この度、日本伝統食品研究会が主催する第 77 回伝統食品に関する講演会が新潟県で初めて開催されることになりましたので、関係各所にお知らせいたします。

我が国には古来より優れた技法によって作り出された食品がある一方、近年の食生活の変化によって、その優れた技法が失われつつあります。これは新潟県の伝統食や郷土食においても同様です。本研究会はそういった失われつつある伝統食品の技法を正しく後世に伝え、ひいては現代の食品加工技術に応用していくことを目指した組織になります。

この度の講演会は下記に示した 4 題の講演のほかに、我が国の伝統食品を後世に伝える若手育成の思いも込めて、学生によるポスター発表を企画しております。学生によるポスター発表については①新潟県内のフードツーリズム②食に関する（自然科学系、人文科学系どちらの分野でも可）研究発表を行う予定です。詳細は別紙に記載いたしますので、不明な点は事務局宛までご連絡ください。

皆様のご参加を心よりお待ちしております。

敬具

お問い合わせ先

新潟食料農業大学食料産業学部 阿部周司

新潟県胎内市平根台 2416 新潟食料農業大学阿部研究室内

Tel: 0254-28-9827 Mail: shuji-abe@nafu.ac.jp

第 77 回伝統食品に関する講演会概要

○講演会概要

日 時：2024年9月2日(月)13:00～17:00

会 場：ガレッソホール(コープシティ新潟:新潟市中央区花園 1-2-2)

テ ー マ：食の倉庫・新潟 ―伝統と創造―

参加者数：70-80 名を予定

1) 山口智子氏(新潟大学):新潟の郷土料理 (13:10-13:45)

2) 松本辰也氏(新潟食料農業大学):ル・レクチュに関する講演 (13:45-14:20)

休憩 (コーヒーブレイク) (14:20-15:10)

※休憩中に県内大学生による新潟県のフードツーリズムに関するポスター発表、
新潟県内の郷土料理および伝統食品に関する試食・試飲コーナーを設置予定

3) 栗林喬氏(新潟県醸造試験場):日本酒に関する講演 (15:10-15:45)

4) 堀川政良氏(株式会社堀川):新潟の蒲鉾に関する講演(15:45-16:20)

5) 総合討論(16:20-16:35)

講演会後は講演内容を編集して、その内容を本研究会のホームページに掲載する。

主 催：日本伝統食品研究会

後 援：一般財団法人東洋水産財団(開催助成金が採択された場合)

○講演会開催の趣旨

本研究会は伝統食品の保存・継承を目的として昭和 59 年に設立(初代会長、天野慶之氏)され、これまで主に年 2 回の講演会と会誌『伝統食品の研究』、『日本の伝統食品事典』の刊行などを行ってきました。本研究会が行う年 2 回の講演会は、春は都内、秋は地方で行っています。2024 年度の秋の講演会はこれまでに開催実績の無い新潟県を開催地とし、会員だけでなく、多くの方々に新潟の食文化や伝統食品に理解を深めることを目的とします。また、本講演会はこれまでの講演会とは異なり、講師による講演だけでなく、県内の大学生による新潟県のフードツーリズムに関するポスター発表も企画しています。これにより、参加者はより新潟の食文化を学びやすくなり、また、若い世代にも新潟の食文化を学び触れる機会を増やすことで、我が国の伝統食品の技術の伝承を次世代に繋げ、更なる技術の発展を本講演会の趣旨としています。