

御食国 若狭小浜小鯛ささ漬 History発掘プロジェクト

オンラインシンポジウム  
1300年の時をささむ御食国ストーリー

# “若狭小浜小鯛のささ漬” 誕生の謎に迫る

オンライン開催  
参加はこちらから!  
参加無料



THEME  
STORY

奈良時代には、御食国(みけつくに)として都へ海の幸を届け、現代まで京都の食文化を支え続けてきた若狭小浜。京都の人々の求めに応じ、長い年月のなかで継承発展させてきた海産物の加工技術。現在、その到達点にあるのが「若狭小浜小鯛のささ漬」です。今回は、ささ漬誕生の謎に迫るとともに、御食国の継承へ向けた未来へとつなげる方策を探ります。

DATE

令和4年 2月 26日(土) 13時~16時

ONLINE URL

<https://www1.city.obama.fukui.jp/kanko-bunka/p005585.html>

TIME TABLE

- 13:00-13:10 開会・趣旨説明
- 13:10-14:00 基調講演 演題「海の道、湖の道、魚の道-魚で読み解く江戸時代-」  
講師：立命館大学食マネジメント学部准教授 鎌谷かおる先生
- 14:00-14:40 中間報告会「若狭小浜小鯛のささ漬を未来へ」  
進行：南 直人先生(立命館大学食マネジメント学部教授)  
報告：平田 東(立命館大学食マネジメント学部)  
川島 彩萌(立命館大学食マネジメント学部)
- 14:50-15:50 シンポジウム「ささ漬誕生に迫る!」  
ファシリテーター：南 直人先生(立命館大学)  
パネラー：高田 剛司先生(立命館大学)  
鎌谷かおる先生(立命館大学)  
下仲 隆浩(小浜市文化交流課)
- 15:50-16:00 閉会

立命館大学 食マネジメント学部

食の文化的・歴史的背景や自然科学という基本を修得するとともに、「マネジメント」「カルチャー」「テクノロジー」の3領域を学際的に捉える人材を育成するため、2018年に全国初の「食を総合的に学ぶ場」として開設されました。本市は、開設前年に、食のまちづくりを進める理念に共感いただき連携協定を結び、市内全域を第2のキャンパスとして開放しています。



GUEST  
PROFILE



鎌谷 かおる

立命館大学食マネジメント学部准教授。専門は、歴史学(日本史学)。主に、江戸時代の歴史について研究をしている。大学院生の頃から、江戸時代の琵琶湖漁業について研究をおこなっている。近年は、漁業に限らず、自然と深く関わる生業の歴史について興味を持ち、江戸時代の自然の人の関係や、「食」の観点から解明する研究に取り組んでいる。総合地球環境学研究所特任助教を経て、2018年より現職。



南 直人

立命館大学食マネジメント学部教授。専門はドイツ近現代史、食文化研究。ドイツを中心としたヨーロッパの食の歴史を研究してきたが、味の素食の文化センター主催の食の文化フォーラムに参加する中、食文化研究全般への関心を高める。とくに立命館大学就任後は食総合研究センター長として学際的な食科学研究を推進する立場にたち、伝統食・郷土食の研究を通じた地域振興といったテーマに関心を寄せる。京都橋大学文学部教授を経て、2018年より現職。



高田 剛司

立命館大学食マネジメント学部教授。専門は都市・産業政策、観光まちづくり。まちづくりコンサルタントとして、関西を中心に国内各地のまちづくり、地域おこしに携わる。また、各地の観光まちづくりや商店街振興において、住民や事業者が取り組む地域のビジョンづくりや活性化事業をサポートし、観光まちづくりプラットフォームの形成や、食を基軸とした観光振興についての研究に取り組んでいる。追手門学院大学オーストラリア・アジア研究所客員研究員を経て2018年より現職。



下仲 隆浩

小浜市役所文化交流課主幹(文化遺産政策専門員)。専門は歴史考古学、日本都市史、歴史まちづくり。大学時代に実験歴史学に触れ、地元へ帰省後は専門の歴史研究の他、歴史文化を生かしたまちづくりを実践。御食国若狭おばま食文化館の展示プロデュースや歴史文化基本構想の策定、伝統行事と食の調査研究事業の一端を担う。現在は、「鯖街道」や「北前船寄港地」の物語を生かしたまちづくりに携わる。