

# 「スローフィッシュ2019」

In マリーナプラザ

ご挨拶

豊かな「相模湾」の恩恵を受ける、神奈川県漁業。相模湾は、日本でも有数の海洋生物の宝庫として知られ、魚類1300種、カニ類350種、貝類1100余種が生息しています。横浜のみなさんにお届けする「有用種」の魚は170種類。イカタコ類、貝類、エビカニ類などを含めると230種。この相模湾、そして三浦半島周辺、東京湾の海域を含め、本県沿岸域では、年間2万トン近い魚介類、海藻類などが水揚げされ、日々の食卓を支えています。スローフード横浜・鎌倉では「スローフィッシュ2019」 in マリーナプラザを開催することとなりました。本イベントが持続可能な水産を考える機会になれば幸いです。

水産庁長官任命  
おさかなかたりべ 齋藤 融

## 「持続可能な水産を考える勉強会2019」

趣旨：イタリアジェノバでの国際会議（以下：スローフィッシュ）

に参加するためスローフィッシュ部会を2018年に立ち上げました。今回は、その定例ミーティングも兼ねています。去年に引き続き「持続可能な水産を考える勉強会2019」を開催し、日本の水産事情をみんなで学びます。今回のテーマとして「もったいない」を選び、廃棄ほやについて学びます。



Slow Food®  
Yokohama/Kamakura

持続可能な水産を考える勉強会2019

「スローフィッシュ部会ミーティング」

第1部 「持続可能な水産を考える勉強会2019」

第2部 「スローフィッシュ部会ミーティング」

○開催日時：令和元年11月9日（土）

15時～19時

○開催場所：横浜市金沢区白帆4-2

マリーナプラザ2F

○主催：一般社団法人スローフード日本水産部会

：スローフード横浜・鎌倉

○後援：一般社団法人 大日本水産会

○協力：一般社団法人 里海イニシアティブ

○参加費：一般：2000円＜懇親会費込み＞

（勉強会のみ、1000円）

学生：無料

○参加方法：参加方法は、表題に「スローフィッシュ2019

参加希望」とし、名前、年齢、住所

絡先を明記の上、red106@mbr.nifty.com

までメールでご連絡ください。

追ってメールで御案内いたします

○締め切り：11月5日までご連絡ください。

### ■□■ プログラム

「持続可能な水産を考える勉強会2019」

○時間：15時30分～17時30分（15:00より受付）

「スローフィッシュ部会ミーティング」

○時間17時30分～18時分

○参加資格：SF日本会員、スローフィッシュ部会の運営に携われる方。（プロジェクト会員）

○プログラム

勉強会講演者リスト

1「日本の水産を考える視点」

今年で、3年目。これまでの経緯をおさらい

講師：齋藤 融氏

（お魚かたりべ、おさかなマイスター）

2「廃棄海鞘を救え！59才文さんの挑戦。」

～鳥唐食ってる場合じゃね～ぞ！～

講師：佐藤文行氏

（「ほやほや屋」店主、スローフード仙台）

3全体デスクッション

@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@@

懇親会

○開催日時：令和元年11月9日（土）

18:00～19:30

○開催場所：横浜市金沢区白帆4-2

マリーナプラザ2F

○主催：スローフード横浜・鎌倉

○参加費：2000円（税込み）

○締め切り：11月5日までご連絡ください。

