

「食と環境」オンライン公開セミナー 第5回のご案内

本セミナーは、東京学芸大学と辻調理師専門学校の「環境×農業×食に関わる教育についての多様な研究開発」の一環として、2022年度より開催するものです。

第5回のテーマは、「魚と海、魚と川 ～人の暮らし・環境とのかかわりを考える～」です。

地球ならびに海・河川環境の変化で、世界中の漁業資源や魚種・漁獲高は様変わりし、身近な店で珍しい魚や産地名を眼にすることも少なくありません。環境変化はグローバルなフードチェーンとともに、私たちの食に大きな影響を及ぼしています。一方で、今もなお多くの国・地域で、人びとの暮らしと直結したローカルな漁業や食文化が継承されています。ローカルな漁業や魚食文化は、地産地消や伝統文化および地域・環境の持続性に関わる重要課題です。今回は、魚をとりまく海・川の環境保全と、魚と人びとの暮らしや生活文化との関わりについて一緒に考えましょう。

◆ご視聴のお申込みはこちら◆

<https://forms.gle/cemLaZ5QCwVYLbBGA> ➡➡➡



【日 時】2023年2月22日(水) 15:00 ~ 16:30

【方 法】オンライン (ZOOMによるライブ配信)

【対 象】どなたでもお申込みいただけます。

【参加費】無 料

【締 切】2023年2月19日(日) 23:59 ※定員80名に達し次第、締め切ります。

【主 催】東京学芸大学環境教育研究センター／辻調理師専門学校

➤➤➤ セミナーの視聴用 URL は、2月20日(月)に「申し込み時にご登録されたメールアドレス」宛にお送りいたします。もし URL が届かない場合は、迷惑メールフォルダおよびプロモーションフォルダをご確認の上、未着の場合は、東京学芸大学環境教育研究センター×辻調理師専門学校公開セミナー事務局 (gakugei.tsujicho@gmail.com) までお問い合わせください。

◆スケジュール◆

●第1部

発表1 (15:05～15:35) 吉富 友恭先生 (東京学芸大学環境教育研究センター・教授)

「魚の生息環境を考える：河川の自然再生を事例に」

サケやアユなど、川と海を行き来する通し回遊魚の持続的な資源管理のために、川の環境保全の重要性が指摘されています。近年の自然再生の事例をとりあげ、魚のための川の環境づくりについて考えます。

吉富 友恭 ● 東京学芸大学環境教育研究センター・教授
河川の生物と環境との関わりを探るための実験や調査を行うとともに、この分野の知識や研究成果を、展示を通してわかりやすく伝えるための研究や創造活動を進めています。



発表2 (15:35～16:05) 橋村 修先生 (東京学芸大学人文科学講座地域研究分野・教授)

「魚と人の生活史をひもとく：回遊魚シイラを中心に」

魚と人との関わり方は古今東西さまざまです。隠れた地魚利用の文化について、回遊魚シイラ等の地方名、漁場利用、嗜好、儀礼に注目し、過去から培われてきた魚と人との関わりについて考えます。

橋村 修 ● 東京学芸大学人文科学講座地域研究分野・教授
江戸時代の漁場開発、各地の隠れた地魚利用の文化史等の歴史や伝統文化を国内外で調査しながら、持続可能な自然と人との関わりについて研究をしています。



●第2部 質疑応答 16:05～16:25

モデレーター：椿 真智子 (東京学芸大学 環境教育研究センター長)

◆お問い合わせ◆

東京学芸大学環境教育研究センター×辻調理師専門学校 公開セミナー事務局
gakugei.tsujicho@gmail.com / 06-6629-0206 (担当 尾藤・今村)