

しよつつるで男鹿を元気に

テーマ：魚醤文化の交流と、その利用法を探る

[秋田・男鹿]

[イタリア・チェターラ]

しよつつる

コラトゥーラ

*Syottsuru*

*Colatura di Alici*

男鹿・イタリア魚醤フォーラム 2009

OGA  ITALIA

GYOSHO FORUM '09

2009年11月22日[日] 開場 10:00 開会 10:20

会場=ハートピア(男鹿市民ふれあいプラザ)ホール

男鹿市船川港船川字外ヶ沢 126-16 tel.0185-23-3838

【参加募集内容】一般募集100名(申し込み制。応募者多数の場合は抽選)。参加希望の方は往復ハガキでお申し込みください。往信用裏面に、郵便番号、住所、氏名、電話番号と「男鹿・イタリア魚醤フォーラム2009参加希望」と記載、返信用表面に郵便番号、住所、氏名、返信用裏面を白紙とし、以下の宛先までお送りください。往復ハガキ1枚につき、2名まで有効です。当日は、当選ハガキと試食会参加費500円をご持参ください。【宛先】〒010-0041 秋田県秋田市広面字川崎112-1 無明舎出版内男鹿半島まるごと博物館協議会【締切】2009年11月15日(日)必着。【問い合わせ先】男鹿半島まるごと博物館協議会 tel.018-832-5680

しよっつるで男鹿を元気に

魚醤文化の交流と、その利用法を探る。

南イタリアの美しい海岸線の先に人口二千人ほどの小さな漁村があります。

カンパニーヤ州サレルノ県、チエターラ、アマルフィやボジターノなどの華やかなイメージとは対照的に、ゆつたりとした漁船の往来や釣り糸を垂らす住民の後ろ姿、加えて特産品の魚醤「コラトゥーラ・デイ・アリーチ Colatura di Alici」の芳香が漂い、私たち日本人にとってどこか懐かしさを喚起させる独特の雰囲気、街全体を包んでいます。

万能の調味料として古代ローマで使用された魚醤「ガラム」の流れを汲んで、13紀頃に登場したコラトゥーラは時代の変化とともに一度は絶滅しました。スローフードの精神に代表され

る、イタリア全土で興った食の文化的価値の伝承という流れのなか、チエターラではこのコラトゥーラを「復活」させました。秋田県独自の魚醤「しよっつる」は、味噌や大豆醤油などと同じように沿岸のそれぞれの家庭で造られ、広く浸透してしま

した。しかし最近ではハタハタと豆腐、長ネギと一緒に鍋で煮る「しよっつるの鍋」にしか使われず、しよっつるをその他の多様な調味料として利用していないのが現状です。

そこで魚醤を活用した地域づくりに成功したチエターラより、市長、コラトゥーラ生産者、シェフを招き、しよっつるを調味料としてさまざまな料理に使う実例を提案・提供していただきながら、しよっつるを活用した地域づくりに話を話し合うことが本フォーラムの目的となっています。



男鹿・イタリア魚醤フォーラム2009

[タイムテーブル]

15:00	13:30	12:10	11:30	11:00	10:40	10:20	10:00
閉会	パレルデイスカッション (パネラー) 二田良英氏 Yohitake Randa (男鹿市商工会事務局長) 米本かおり氏 Kaori Yonemoto (料理研究家) 篠原司氏 Tsukasa Shinohara (魚醤文化研究家) ピエトロ・ベッシェ氏 Pietro Beschi (カタクチイワシ協会会長) フランチェスコ・トンマーロ Francesco Tommaro (イタリアシェフ) (アドバイザー) セコンド・スクイツアート氏 Secondo Squizzato (チエターラ市長) 渡部幸男氏 Yukio Watanabe (男鹿市長) (コーディネーター) 谷口吉光氏 Yoshimitsu Taniguchi (地産地消を進める会)	イタリアと秋田の魚醤料理試食会 料理の紹介 作左部史寿氏 Fumitoshi Sawate (イタリア料理店シェフ)	講演03 チエターラ市の魚醤のいま セコンド・スクイツアート氏 Secondo Squizzato (チエターラ市長) ヴィンチェンツォ・デイ・マウロ氏 Vincenzo di Mauro (コラトゥーラ生産者)	講演02 男鹿市のしよっつるの現状と課題 渡部幸男氏 Yukio Watanabe (男鹿市長) 諸井秀樹氏 Hideo Mori (諸井醸造所)	講演01 「いま、なぜ、魚醤なのか」 杉山秀樹氏 Hideo Sugiyama (フォーラム山・川・海)	開会 開会の挨拶	開場

〔料理協力〕作左部史寿氏 (オステリアアルカ)、株式会社ワイズキッチン