

関門海峡に臨む 下関・北九州地区の食文化

1 下関の食文化

～天保期長州藩のフク・ウニ・クジラ～

五島 淑子 (山口大学教育学部)



2 下関の水産伝統食品

～先人の知恵と工夫～

福田 翼 (水産大学校食品科学科)



3 ぬか床の魅力

糠漬けと糠炊きは何故、皆に好まれるのか

波多野 淳子 (ぬか床処 榎乃家)



4 北九州の伝統「ぬか味噌炊き」の科学的アプローチ

宮崎 泰幸 (水産大学校食品科学科)



〒759-6595 山口県下関市永田本町2丁目7-1

日時 平成27年 **10月31日** **土** 13:30より

会場 独立行政法人水産大学校 講義棟 会場整理費:無料

交通アクセス

J R山陰本線「吉見駅」下車後、徒歩15分またはタクシー乗車5分

小倉方面

小倉駅→(JR 鹿児島本線)→下関駅→(JR 山陰本線)→吉見駅

新下関(山口)方面

新下関駅→(JR 山陽本線)→幡生駅→(JR 山陰本線)→吉見駅

主催/日本伝統食品研究会 後援/東和食品研究振興会

研究会事務局 京都大学農学部応用生物科学(豊原治彦) E-mail:toyohara@kais.kyoto-u.ac.jp TEL/FAX:075-753-6446

講演会問合せ先 (独)水産大学校 食品科学科(福田 翼) E-mail:tsubasa@fish-u.ac.jp TEL:083-227-3911 FAX:083-286-7434