

鯨と食文化を語る

市民の集い



土山 憲幸 TSUCHIYAMA Noriyuki

ホテル熊本テルサ総支配人

1947年熊本県生まれ。関西割烹「河庄」日本料理「なだ万」などで修業をつんだ後、1979年プリンスホテル入社。赤坂プリンスホテル(現 グランドプリンスホテル赤坂)の総料理長(和食担当)を務めるなど、和食の世界を極め、宮内庁や迎賓館、総理官邸の料理も担当する。2007年ホテル熊本テルサ総支配人に就任。地元の食材を生かした料理を数多く提案し、各種料理イベントの監修を務める。



戸次 元子 HETSUGI Motoko

管理栄養士

熊本女子大学(現 熊本県立大学)を卒業後、病院勤務を経て、1973年から2007年まで熊本商科大学(現 熊本学園大学)に勤務。学食メニューの作成や学生への栄養指導のかたわら、熊本市内保健所などの各種団体への栄養指導・調理指導に当たる。また、地元テレビやラジオの料理番組にも数多く出演。現在は熊本県立大学、尚綱大学の非常勤講師、熊本学園大学関連会社(株)グリーンキャンパス取締役。



下鶴 容子 SHIMOZURU Yoko

鯨料理研究家

生家が鯨加工業を営んでいたため、幼少時から鯨に慣れ親しんで育つ。熊本短期大学を卒業後、マルホ鯨(株)(現 株式会社マルホ)に勤務。2000年から同社顧問。一方、1999年には熊本くじら食文化を守る会を立ち上げ、毎年9月9日に「鯨料理を楽しむ会」を開催している。また、2000年からは自ら鯨料理専門店「鯨和処ゆう」を開業している。捕鯨問題にも関心が深く、これまでに計8回、国際捕鯨委員会(IWC)総会にNGO参加している。



小泉 武夫 KOIZUMI Takeo

クジラ食文化を守る会 会長・食文化論者・執筆家

1943年福島県の酒造家に生まれる。東京農業大学名誉教授。農学博士。農水省政策研究所客員研究員、農水省食料自給率向上協議会会長。鹿児島大学客員教授など、さまざまな活動に寄与。主な著書に「食の世界遺産」(講談社)、「食と日本人の知恵」(岩波現代文庫)、「食あれば楽あり」(日本経済新聞社)、「鯨(げい)は国を助く」(小学館より本年4月発刊)など自著100冊を超える。



梅崎 義人 UMEZAKI Yoshito

水産ジャーナリストの会 会長

1938年鹿児島県生まれ。早稲田大学・法学部卒業後、時事通信社入社。ナイジェリア特派員、農林水産省担当など。1986年からフリーの水産ジャーナリスト。捕鯨問題と国際漁業に関する分析が深い。おもな著書に「クジラと陰謀」(ABC出版)、「日本人のクジラ学」(講談社)、「動物保護運動の虚像」(成山堂書店)など。

2010.4.24(土)

開場 15時30分 / 開演 16時00分 / 閉会 18時10分
定員 500名 / 入場料 500円

会場 熊本学園大学

(14号館 高橋守雄記念ホール)



熊本学園大学(14号館高橋守雄記念ホール)

TEL (096)364-5161(代表)

交通センターより熊本市バス(株)

・子飼渡瀬線、大江・城西線バス停「学園大前」下車すぐ

専用駐車場がありませんので、公共交通機関をご利用ください

■当日プログラム

16:00 開演(開場 15:30)

開催地挨拶 幸山 政史(熊本市長)

16:05 基調講演「鯨は国を助く」

小泉 武夫(クジラ食文化を守る会 会長)

16:45 プレゼンテーション「捕鯨問題をめぐる最近の状況」

久保 好(日本捕鯨協会 事務局長)

17:00 休憩(10分間)

17:10 パネルディスカッション「日本人にとってのクジラとは」

パネリスト／土山 憲幸 戸次 元子 下鶴 容子

コーディネーター／梅崎 義人

18:10 閉会

閉会后、参加者全員に鯨特製弁当を配布