

## 江戸前マイスター講座 「江戸前の海について語ろう」プログラム

権利	Posted with approval of the Edomae Education for Sustainable Development (ESD) program of Tokyo University of Marine Science and Technology (TUMSAT).
URL	<a href="http://id.nii.ac.jp/1342/00001790/">http://id.nii.ac.jp/1342/00001790/</a>

## 江戸前マイスター講座 「江戸前の海について語ろう」 第5回 プログラム

日時：2010年1月23日（土）13:30-15:30

場所：大森 海苔のふるさと館 2階学習室

コーディネーター：茂木 正人、川辺みどり（東京海洋大学）

### 13:30 開会の挨拶 本日の講師ご紹介

高橋 義人（大森 海苔のふるさと館）

河野 博（東京海洋大学）

### 13:40 講演「東京湾を科学する—東京湾の深海魚」

宮 正樹 氏（千葉県立中央博物館 上席研究員）

休憩

### 14:20 講演「東京湾を食べる—江戸前の佃煮」

宮島 一晃 氏（遠忠食品株式会社 専務取締役）

休憩

### 14:55 本日のふりかえり

池田 玲子・河野 博（東京海洋大学）

### 15:25 閉会の挨拶と次回のお知らせ

河野 博（東京海洋大学）

アンケート記入

#### 《講演者のプロフィール》

宮 正樹（みや・まさき）さん

遺伝子 (DNA) データを使って4億数千万年に及び魚類の進化の歴史を解き明かしています。生きている化石、ミツクリサメが東京湾口の東京海底谷に数多く生息していることを発見し、それがNHKスペシャル「幻のサメを探せ～秘境 東京海底谷」の制作につながりました。農学博士。

宮島 一晃（みやじま・かずあき）さん

1956年（昭和31年）11月28日、日本橋生まれ。遠忠食品株式会社、専務取締役。40年程前、日本橋に工場があり、工場の2階で育つ。住み込みで働いていた方々と共に大家族で生活する。当時、東京湾の原料で佃煮を作っていた記憶があり、現在、なぜできないのか？できるようにするにはどうしたら良いのかと考えつつ、現在、9種類の東京湾原料の佃煮を開発いたしました。東京湾で収穫した海藻類での佃煮が当たり前のように食す事ができるよう願っています。食料自給率の低い中、微力ながら、一次産業を応援できればと、仕事を通して活動しています。東京湾に打瀬舟を復活させる協議会監事。