

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

しよつ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、アマルフィやポ
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
か懐かしさを喚起をさせる独特
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「しよつつ
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、広く浸透していま
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「しよつつるの鍋」にしか使わ
れず、しよつつるをその他の多
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、しよつつるを調
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、しよつつるを活用
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つて
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 <i>Yoshihide Futaba</i> (男鹿市商工会事務局長) 米本かおり氏 <i>Kaori Yonemoto</i> (料理研究家) 篠原司氏 <i>Shinohara Shizuka</i> (魚醤文化研究家) ピエトロ・ベッシェ氏 <i>Pietro Bessi</i> (カタクチイワシ協会会長) フランチェスコ・トンマーロ <i>Francesco Tommaro</i> (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 <i>Secondo Squizzato</i> (チエターラ市長) 渡部幸男氏 <i>Yukio Watanabe</i> (男鹿市長) (コーディネーター) 谷口吉光氏 <i>Yoshimitsu Taniguchi</i> (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 <i>Fumitoshi Sawasute</i> (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 <i>Secondo Squizzato</i> (チエターラ市長) ヴィンチェンツォ・デイ・マウロ氏 <i>Vincenzo di Mauro</i> (コラトゥーラ生産者)	講演02 男鹿市のしよつつるの現状と課題 渡部幸男氏 <i>Yukio Watanabe</i> (男鹿市長) 諸井秀樹氏 <i>Hidetoshi Mori</i> (諸井醸造所)	講演01 「いま、なぜ、魚醤なのか」 杉山秀樹氏 <i>Hidetoshi Sugiyama</i> (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