

～ 佐賀県藤津郡太良町 町民講座 ～

# 太良を 知る。 作る。 食べる。 考える。

コハダから考える『太良とじぶん』

◎日時

【第1講】 10/7 (日) 10:00-13:15  
コハダ漁業体験 14:00-17:00

【第2講】 11/11 (日) 11:30-15:00

◎会場: 竹崎公民館 (藤津郡太良町大浦甲)

◎対象: 太良町および周辺自治体在住の方  
(年齢性別不問)

◎定員: 20人 (先着順)

◎参加費: 1人1,000円 (2講座分)

Supported by  
日本財団  
THE NIPPON  
FOUNDATION

3710  
LAB

# コハダから考える 太良と じぶん

古来より江戸前寿司の代表格とされてきたコハダ。太良町はそんなコハダ(コノシロ)の日本有数の水揚げを誇っていますが、そのほとんどが町外に出ることから、地域を支えている彼らの素性は実のところあまり知られていません。この講座では、太良、あるいは人間とコハダの関わりを、頭(知識)だけでなく五感(体験)を使って学ぶことを通して、太良町の将来や自身自身について考えてみることを目指します。

第1講

10/7(日)  
10:00-13:15



## ①コハダの魅力と郷土寿司

岡田が進めてきた「郷土寿司プロジェクト」の活動の主旨や目的、寿司職人から見たコハダの魅力、寿司という料理の奥深さなどについてお話します。

## ②コハダと人びとの関わりをテーマとする講演

コハダと人びとは古来どのように関わってきたのか、地域毎のコハダの利用などについて、香川大学准教授の畦五月(うね・さつき)先生にお話しいただきます。

## 〈ワークショップ〉

### ③太良を表すコハダの郷土寿司を構想する

あなたが考える「太良らしい」コハダの寿司とはどんなものですか?ひとりひとりが込めたい思いを交換し、この講座でしかできない郷土寿司のイメージを構想します。

コハダ漁業体験 14:00-17:00 (終了時刻は予定)

太良町内の投網漁師会のご協力のもと、実際のコハダ漁を体験します。コハダという海の恵みがどのようにして私たちの手元に届くのか、体験を通して学びます。



※海の状態等により、漁の見学への変更または中止となる可能性があります。

第2講

11/11(日)  
11:30-15:00 (終了時刻は予定)

## ①コハダの郷土寿司を制作する

第1講で構想した郷土寿司を、皆さんで制作します。制作後は実際に食べることで、味覚からもコハダに親しみます。



## 〈ディスカッション〉

### ②コハダから、太良とじぶんを考える

この講座を通してコハダは自分にとってどのような存在となったのか、そのコハダと関わってきた太良、そこに生きる自分はどういう将来を描くことができるのか。コハダに多くを学んだ講座を締めくくするためのディスカッションを行います。

## 〈お問い合わせ〉

加藤 大貴 (東京大学)

TEL: 080-5194-1931

FAX: 03-5841-4342

Mail: dkat@oa.u-tokyo.ac.jp

Supported by  
日本財団  
THE NIPPON  
FOUNDATION



本事業は、公益財団法人日本財団の助成を得て実施しています。

**主催** 岡田 大介 (株式会社酢飯屋 代表取締役)  
加藤 大貴 (東京大学海洋アライアンス 海洋教育促進研究センター 特任研究員)  
一般社団法人 3710Lab (みなとラボ)

**協力** 太良町企画商工課・竹崎コハダ女子会・投網漁師会

**対象** 太良町および周辺自治体在住の方であれば年齢・性別不問  
※講座の性質上(歴史学習、ディスカッション等を含む)、中学生以上が望ましい。

**参加費** 1人1,000円 (2講座分)  
※講座運営費、第2講の調理の材料費、食事代を含みます。  
※1講座のみ参加の場合でも返金はいたしかねます。(事前連絡があれば代理者の参加可)

**定員** 20人 (先着順) **会場** 竹崎公民館 (藤津郡太良町大浦甲)

**申込方法** 専用フォーム(<https://goo.gl/qLhuv4>)より申し込みむか、氏名・氏名フリガナ・ご年齢・ご職業・電話番号・メールアドレスを左記の〈お問い合わせ〉先までご連絡ください。

