

## まさに世界遺産級！

## 琵琶湖の食文化を極める

### ～琵琶湖八珍・裏八珍～

開催日時 7/22, 29

13:30～15:30 金曜日

琵琶湖には淡水魚を様々な料理で頂く文化があります。

対象となる魚の種類、料理の種類、どれをとっても日本一、いや世界一の魚食文化かも知れません。まさに、世界遺産級の食文化です。

この講座では、琵琶湖の魚食文化の特徴と魅力を豊富な画像を駆使して紹介します。

#### ◆2022年7月22日(金)「琵琶湖八珍の魚と料理」

講師が中心となって世に送り出した琵琶湖の湖魚食ブランド「琵琶湖八珍」。琵琶湖八珍の魚と、その料理を解説します。

【紹介する魚】ビワマス・ニゴロブナ・コアユ・ホンモロコ・ハス・ゴリ・イサザ・スジエビ

#### ◆2022年7月29日(金)「琵琶湖裏八珍の魚と料理」

琵琶湖八珍の魚だけが琵琶湖の魚ではありません。琵琶湖八珍には選ばなかった魚たちとその料理を、選定できなかった理由も含めて解説します。

【紹介する魚】ウナギ・コイ・セタシジミ・ウグイ・イワナ・ドジョウ・ギギ・ワカサギ・ブラックバス・ブルーギル等

開催場所：大津市勤労福祉センター 5階 大ホール

講師：元滋賀県立安土城考古博物館副館長

NPO 法人歴史資源開発機構 主任研究員 大沼 芳幸 氏

受講料：2回分 1,500円（教材費含む）※開催初日に徴収させていただきます。

定員：先着順 45名

持ち物：筆記用具・マスク着用

申込期間：6月8日(水) AM8:40～7月15日(金)

申込方法：電話・FAX・窓口・互助会ホームページ（詳細は裏面へ）

※受付初日の窓口でのお申し込みは、ご遠慮いただきますようお願いいたします。

# 講師紹介

元滋賀県立安土城考古博物館副館長

NPO 法人歴史資源開発機構 主任研究員 大沼 芳幸 氏

びわ湖をめぐる文化史を考古・歴史・美術・民俗・漁業・環境等幅広い視点から研究成果の普及活動を行っている。特に、精神文化の視点から独特の城郭論を展開するほか、白洲正子の著作を通して、琵琶湖の文化の魅力発信にも力を入れている。

近著として『明智光秀と琵琶湖』、『白洲正子と歩く琵琶湖』、『琵琶湖八珍—湖魚の宴 絶品メニュー』などがある。

## 申込方法

6月8日(水) AM8:40~7月15日(金)までに電話(077-522-7474または077-525-1105)、FAX(077-523-3494)【講座名、氏名、電話番号、FAX番号を記入】または大津市勤労者互助会ホームページ(info@otsu-gojokai.jp)の講座申込フォームよりお申し込みください。

受講料は講座初日の7月22日(金)に徴収させていただきます。

※お一人で複数のお申し込みはご遠慮ください。(家族は可)

※やむを得ずキャンセルされる場合は、必ずご連絡ください。

FAX、ホームページからのお申し込みについては、申し込み後3日(土日祝祭日を除く)以内にそれぞれFAX、メールにて「受付完了」の連絡をいたします。

事務局からの返信がない場合(ホームページの場合は自動返信メールとは別途)は、受付が完了しておりませんので、お手数ですが事務局までご連絡ください。

※お申し込みが少数の場合や新型コロナウイルス感染拡大予防のため自粛を決定した場合は中止することがあります。

※申込締切日以降のキャンセルについては、受講料・教材費をいただく場合があります。

※新型コロナウイルス感染症予防対策として、マスクの着用及び手指消毒の徹底とご自宅での検温をお願いいたします。

## 問合せ先

### 大津市勤労福祉センター

場 所：大津市打出浜1-6

TEL：077-522-7474

または077-525-1105

FAX：077-523-3494

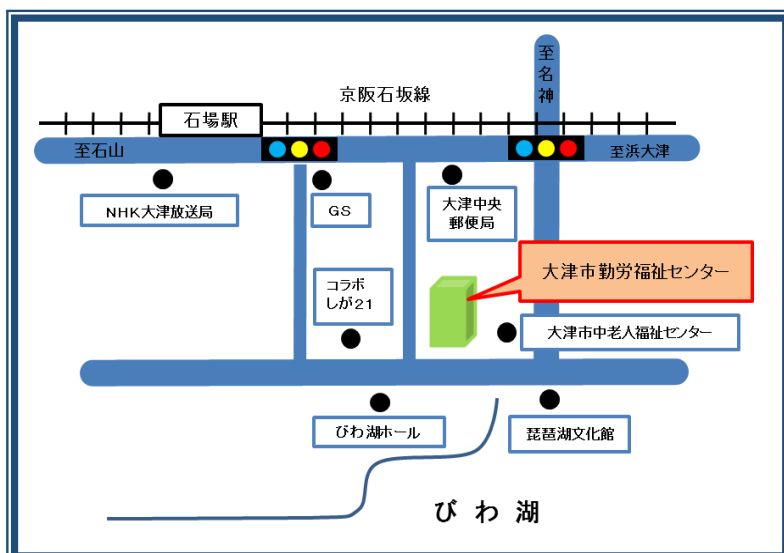
#### 開館時間

月~土曜 午前9時~午後9時まで

日曜日 午前9時~午後5時まで

休館日 毎月第3日曜日、祝祭日

## 地図



大津市勤労福祉センター 指定管理者(一財)大津市勤労者互助会