

～食育講演会～

くじら食文化に学ぶ食育

テーマ **「解凍と肉の組成と温度管理」**

☆講師☆

日本捕鯨協会アドバイザー **日高 勇** (ひだか いさむ) 氏

■開催日時/ 平成21年10月28日(水)

13:00受付/ 13:30開演

■会場/ 和田地域福祉センター やすらぎ 調理室

南房総市和田町松田828 TEL:0470-47-3390

※会場までのアクセスは右図をご参照ください。>>>

■参加定員/ 50名

■参加費/ お1人様 500円

■料理/ ①鯨肉の刺身 ②竜田揚げ ③串カツ

④にぎり寿司 ⑤鯨はりはり鍋

■主催団体/ 和田浦くじら食文化研究会 おかみさんの会

<<お申し込み・お問い合わせ>>

TEL/0470-47-4446 FAX/0470-47-4846 鯨料理の店「ぴーまん」

または、おかみさんの会会員各店へお気軽にお問い合わせくださいませ。

【会場までのアクセス】

快速バス「うらら」乗車の場合>>>南房総市役所・とみうら枇杷倶楽部から60分
道の駅「三芳村鄙の里」から40分
南房総市役所丸山支所から10分

車でお越しの場合>>>

▽会場までの道順▽

国道128号下三原交差点

(JA安房のガソリンスタンド角)

↓上三原方面へ曲がる

↓

踏切を渡ってすぐ

市立南三原小学校入口

↓小学校方面へ曲がる

↓※頭上に標識が見えてきます

↓

南三原小学校の校門前

↓左折

↓

会場到着

☆建物裏に駐車場があります☆



講師プロフィール

ひだか いさむ

日高 勇 (64歳) 日本捕鯨協会アドバイザー鯨調理講師

===宮崎県日南市南郷町生まれ===

1960年4月 日本水産(株)入社。同年、日本水産(株)幹部船員養成所へ入所

1962年4月 日本水産(株)捕鯨部へ配属

1962年10月～翌年4月 第三興南丸(捕鯨船)乗船・第十七次南氷洋捕鯨(第二回南丸船団)へ初参加

===南氷洋出漁25回===

○当時、世界捕鯨枠BWU1万5千頭

1963年 BWU1万頭

1964年 BWU8000頭(白長須鯨捕獲禁止)

1965年 BWU4500頭

1966年 日本水産(株) 回南丸船団の出漁取り止め。一船団となる。BWU3500頭

1967年 BWU3200頭、1969年BWU2700頭、1971年BWU2300頭

1976年 長須鯨捕獲禁止、共同捕鯨(株)設立(3社捕鯨部合併)

2等機関士で日本水産(株)より共同捕鯨(株)へ移籍

1987年 機関長で共同捕鯨(株)より共同船舶(株)へ移籍(商業捕鯨禁止)

1994年～2006年 捕鯨船員会長 歴12年(全日本海員組合職場委員)

===1995年～2006年 IWC・NGO参加===

2005年4月より参与機関長

2007年4月より日本捕鯨協会アドバイザー