

全国在来 かぶら サミット 2019 in 滋賀



会費
1,000円
(税込)

WEB
申し込み
フォーム
はこちら



場所

龍谷大学 瀬田キャンパス 8号館
〒520-2194 大津市瀬田大江町横谷1番5

日時

2019年12月1日(日) 12:30～16:30

第一部

●基調講演

「日本各地の在来カブとその利用の文化
—北国のカブを中心に—」

◎講師 江頭宏昌氏 (山形大学農学部教授)

●講演

「滋賀県在来カブの起源と系譜」

◎講師 佐藤茂氏 (龍谷大学農学部教授)

「信州の伝統野菜と郷土食
蕪と漬け菜を通して」

◎講師 松島憲一氏 (信州大学農学部准教授)

第二部

●トークセッション

「旅するかぶら
～滋賀・日野菜編～」

全国に広がる滋賀原産の日野菜と
歴史的に関わりのある地域のかぶら
に集まっています。



試食コーナー
あります!

パネル展示

主催:全国在来かぶらサミット滋賀実行委員会

共催:大津市6次産業化・地産地消推進協議会 / 日野町・JAグリーン近江 / 龍谷大学 農学部 農学会・郷土野菜サークル農友・龍谷エクステンションセンター

後援:滋賀県 / KBS京都 / 株式会社 エフエム滋賀 / 滋賀の食事文化研究会 協力:株式会社バナナハート

(五十音順)

全国各地に残る在来かぶらを知って食べて未来に残そう！

春の七草「すずな」として親しまれ古い栽培歴もあるカブは、多彩で形も個性的な在来種が日本各地に多く存在します。その種類は大きく2つに分けると東西にその境界線が引くことができ、それが関ヶ原付近だと考えられ「かぶらライン」と呼ばれています。

境界線近くの滋賀県には日野菜や近江かぶらをはじめ10種類以上のカブの栽培が現在も確認されていて、山形県、長野県と合わせて「三大かぶら王国」と言われています。

近年はこのような地域特有の伝統野菜・地域野菜への関心が各地で高まり、地域活性化の材料とする動きが活発になっていますが、残念ながらそれらの野菜の生産の承継は反比例しています。古くから種を受け継がれてきた在来野菜は、遺伝資源や生きた文化財としても注目されていますが、今後に残していくことは大きな課題です。

本サミットでは滋賀県の魅力発信と共に、食文化として残ってきているこれらの野菜を通して、未来へつなぐための時間を参加者と共に考える貴重な会にしたいと考えております。



全国在来かぶらサミット2019 in 滋賀 申し込み

氏 名

都道府県

電話番号

メールアドレス

所属団体

※龍谷大学の学生・教職員のみ

所属学部

学籍番号(学生のみ)

上記送り先

FAXでお申し込みの方: **077-543-7771**

mailでお申し込みの方: **rec@ad.ryukoku.ac.jp**

WEB
申し込み
フォーム
はこちら

