

海軍舞鶴鎮守府開庁120年 海軍グルメ商品化セミナーの開催について

1901年に開庁した海軍舞鶴鎮守府は今年で開庁120年を迎えます。
舞鶴市には、海軍が調理担当の隊員の育成を目的に編さんした「海軍の料理教科書」の原本が、現存しており、海軍のもたらした「洋食文化」を、開庁120年を迎える舞鶴から発信すべく、下記のセミナーを開催いたします。

記

1. 名 称 海軍舞鶴鎮守府開庁120年 海軍グルメ商品化セミナー
2. 開催日時 令和3年3月23日(火) 13時～15時(12時30分開場)
3. 開催場所 舞鶴赤れんがパーク 市政記念館(2号棟)ホール
4. 目 的 本セミナーは、強靱な身体を作るための健康食、船上での数少ない癒しとして進化していった海軍料理の智慧と工夫と粋を、ご家庭や店舗のメニュー開発などに活用いただくことを目的としています。
5. 内 容 2名の講師による講演
※セミナーの詳細は、別紙ちらしをご覧ください。

※本セミナーは、2月16日に開催を予定しておりましたが、緊急事態宣言の期間延長に伴い開催日を変更したものです。

【お問い合わせ先】

観光振興課：☎0773-66-1024、FAX0773-66-9891
E - M a i l : kankou@city.maizuru.lg.jp

海軍舞鶴鎮守府開庁 120 年

海軍グルメ 商品化セミナー



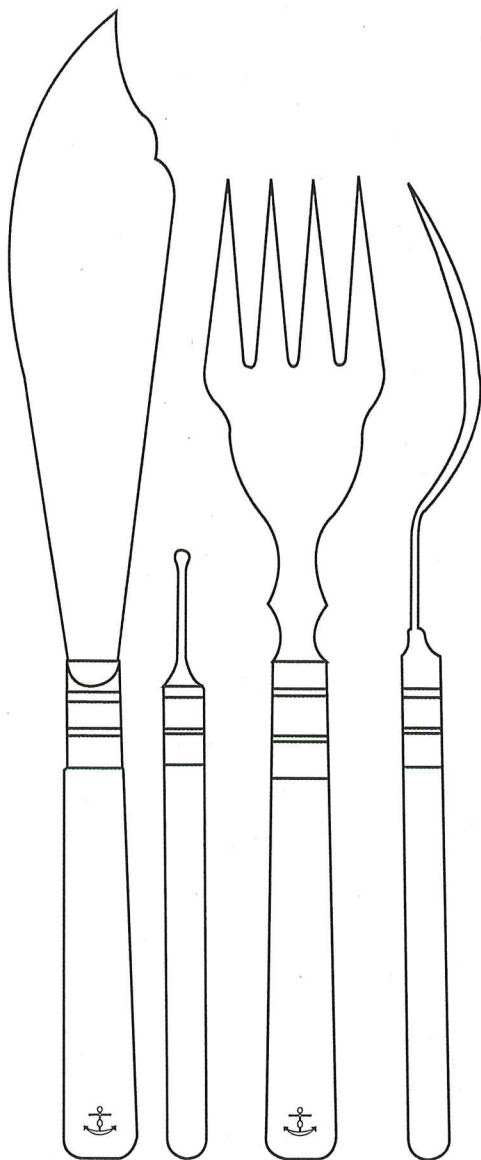
2021 年 3 月 23 日 (火) 開場 12:30 / 開始 13:00

場所：舞鶴赤れんがパーク 市政記念館 (2 号棟) ホール

参加費：無料 事前申込不要

※当日、会場では感染症拡大防止の為の措置にご協力ください。

1901 年、今から 120 年前の舞鶴に「鎮守府」とよばれる海軍の大きな拠点が開かれました。以降、当時の最新技術と膨大な予算が投じられ、小さな漁村だった東・中舞鶴は、急速に近代化していきます。そのような中で発展したのが、当時はまだ珍しかった洋食を取り入れた「海軍料理」です。強い身体を作るための健康食 / 船上での数少ない癒しとして進化していった海軍料理の智恵と工夫と粋を、今こそ舞鶴が誇る文化として、みなさんの事業やご家庭で活用してみませんか？



講演 1

海軍料理は健康食探しから始まった

高森 直史 さん

海軍史・海軍料理研究家、管理栄養士
熊本県出身。海上自衛隊幹部候補生学校卒。防衛大学校教官、護衛艦隊司令部幕僚、舞鶴地方総監部経理部長等を歴任。元 1 等海佐。旧海軍料理書から「肉じゃが」のルーツを発掘し、舞鶴や呉の町おこしに協力。海軍料理を通じて食文化の普及、栄養相談等で活躍中。2010 年、叙勲・瑞宝小綬章受章。



講演 2

「美と健康」で大ブレイク！ サバブームの舞台裏

池田 陽子 さん

栄養アテンダント / 全日本さば連合会広報担当
立教大学卒業後、国立北京中医薬大学日本校に入学し、国際中医薬膳師取得。手軽に実践できる栄養の提案を、セミナーや執筆などを通じて行うとともに、日本各地の食材に関して情報発信・商品開発支援も実施。サバブームの火付け役「サバジェンヌ」として TBS「マツコの知らない世界」にも出演。



【ご注意】

新型コロナウイルスの感染拡大状況に応じて開催日時や内容を変更する場合があります。
最新情報は WEB 頁 (右記 QR コード参照) をご覧ください。



主催：舞鶴市 共催：海の京都 DMO 舞鶴地域本部 (舞鶴観光協会)

お問合せ：【舞鶴市観光振興課】0773-66-1024 【舞鶴観光協会】0773-77-5900