

かつおの歴史を

聞いて感じて味わおう！

- 延宝3年から続く伝統 -



相澤一夫 画「陸前国気仙沼沖鰹溜め釣り図 延宝三年 旧六月」

紀州三輪崎（現・和歌山県新宮市）から唐桑村鰯立（現・気仙沼市唐桑町鰯立）へかつお溜め釣り漁が伝来して今年で350年を迎えました。350年前、かつおがどのようにして食べられていたのかを学び、当時の味「小川たたき」を味わってみませんか？

令和7年 7月19日【土】

時間 12:00～13:30（30分前受付開始）

対象者 どなたでもご参加いただけます

参加費 無料

定員 100名（事前申込有/参加者数により当日参加も可）

会場 気仙沼海の市2階 ホヤぼーやホール

〒988-0037 宮城県気仙沼市魚市場前7-13

申込 右のQRコードよりお申込みください。
電話での申込も可能です。（0226-22-3435）



講師

Ayame Osanai

長内 あや愛氏

食文化研究家
フェルメクテス株式会社共同経営者
「和食と洋食の食文化の衝突」をテーマとし、江戸後期から明治期の食を文献から再現に取り組む。持続可能な食文化創造を目指し山形県鶴岡市で高たんぱく新食材「kin-pun」をスタート。慶應義塾大学SFC研究所上席研究所員/株式会社食の会代表等

主催：かつお溜め釣り漁伝来350年記念事業気仙沼実行委員会

共催：気仙沼市魚食健康都市推進協議会 事務局：市水産課（0226-22-3435）