

気仙歴史フォーラム

俵物三品と気仙丸

「三陸の干鮑（干シアワビ）は世界トップブランド」「猪川にはかつて日本有数の大富豪がいた」「陸上げ展示中の気仙丸は模型ではなく“本物の船”」、など、気仙地区における歴史を俵物三品と気仙丸という観点から紹介します。大船渡東高校生とのコラボレーションによる鮑料理の取り組み発表などもあります。午前午後と2回開催いたしますので、市民でも意外と知らない気仙の歴史を聞きに、ぜひお立ち寄りください！

参加
無料

【日時】 2月8日 (土)

第一回 11:00 / 第二回 14:00

【会場】 サンリア1F いこいの広場

【内容】 ●講演「俵物三品と気仙丸」
講師：大船渡市観光ガイド 佐藤公精氏
●大船渡東高校による鮑事業への取り組み発表
●気仙丸模型・パネル展示
●俵物三品実物展示（干鮑・イリコ・フカヒレ）



干鮑
(干シアワビ)



イリコ
(干シナマコ)



フカヒレ

俵物三品とは：江戸時代に長崎から中国へ輸出された乾燥海産物で、干シアワビ（干鮑）、干シナマコ（イリコ）、フカヒレの3品目を指します。「参・鮑・翅」と呼ばれ、高級食材として珍重されていました。



気仙丸ってなに？
YouTubeにて
動画公開中！

船内を360°体験！
バーチャル気仙丸
公開中！



今年度、大船渡商工会議所では、復興庁の「新ハンズオン支援事業」を活用して大船渡東高校と連携した調理実習やイベント出展などの取り組みを行ってきました。本フォーラムでは「食のChallengeコース」の生徒4名より本年度の事業への取り組みを発表していただきます。



大船渡東高等学校
食物文化科3年
食のCHALLENGEコース
4名の生徒さん

お問い合わせ：千石船「気仙丸」利活用推進協議会（大船渡商工会議所内）
TEL0192-26-2141 FAX0192-27-1010