

令和アカデミー倶楽部講座【世界に誇る日本の魚食文化を味わう】

第5回	8月18日(水)	タイトル:食の街道を旅する
	18:30~20:00	内容 ●“京は遠ても十八里”鯖街道 紀州の鯖街道 ●鱒が旅した道 ●日本を変えた昆布ロード ●鮑の道 塩の道 鮎鮨街道 鰻街道
第6回	8月25日(水)	タイトル:知ればおいしい「魚のことば」
	18:30~20:00	内容 ●四季の言葉は旬の食文化 ●魚の素性で表す「人間模様」 ●並び称されるおいしさ ●しゅれ言葉・慣用句の粋
第7回	9月1日(水)	タイトル:品書きにみるうまい酒肴(東日本編)
	18:30~20:00	内容 ●お国自慢の魚介が彩る郷土の味 ●東日本の主役は鮭と鱈、ハタハタとニシンが準主役 ●内陸山間部に根づいた意外な料理 ●三陸・常磐の味
第8回	9月8日(水)	タイトル:品書きにみるうまい酒肴(西日本編)
	18:30~20:00	内容 ●歴史と風土が育てた魚介料理 ●おでんの具にみるお国柄 ●太平洋・瀬戸内・日本海域の地域の味 ●各県で異なる個性豊かな四国・九州