

# 郷土食ふな飯を食べよう

児島湖流域フォーラム パート18 2013年1月



沖 陽子会長

郷土料理「ふな飯」をテーマに、児島湖流域フォーラムパート 18 が 2013 年 1 月 13 日、岡山市立興除公民館に岡大生の若者なども含め 120 人が参加して開かれた。

主催した児島湖流域エコウェブの沖陽子会長は、若い皆様に「ふな飯」を試食してもらって、伝統食を継承していただくことが大切です。食べるだけでなく、専門家のお話もきいて「ふな」の生息や児島湖の環境保全を考え、食べられる「ふな」が生息できるような児島湖にしていきたいと思います。とあいさつ。



「ふな飯」をつくった興除愛育委員会の皆さん

ふな飯 左興除 右藤田



おいしかった

専門家の話 山本章造氏（元岡山水産試験場長）谷口順彦氏（東北大学名誉教授）

山本章造氏、谷口順彦氏二人の専門家の話は、いずれも児島湖は魚が豊富で今後も安定生産の条件はある。しかし、食用魚生産に適した水質の維持管理が重要と思われる。

児島湖の魚		2009年に実施した魚類調査の結果	
項目	種類数		
確認魚種	48		
淡水魚	38	コイ、ナマス、タナゴの仲間	
汽水魚	7	ボラ、ススキの仲間	
海水魚	3	サヨリ、フグの仲間	

「ふな飯」を広めるには、もっとPRを。児島湖の「ふな」は臭いというイメージを払拭すること。



妹尾を語る会



瀬崎栄養改善協議会



安井博 興除公民館長

岡山県備前県民局も、児島湖周辺の郷土食「ふな飯」を広めることで、元気な地域づくりを目指している。



「ふな飯」をつくったJA岡山女性部藤田支部の皆さん



足立忠司児島湖流域エコウェブ副会長の発声で、昨年の夏亡くなられた増田隆副会長に、黙祷を捧げてフォーラムを閉会。(左 足立忠司副会長)

