

# のと學び **急募!!** 世界農業遺産活用実行委員会共催講座

## 世界農業遺産「能登の里山里海」講座

国連機関により日本初の世界農業遺産に認定された「能登の里山里海」—それは、能登の暮らしそのもの。日本海に突き出た能登半島は、自然と調和した農林漁業や歴史に育まれた豊かな恵み、守り伝えられてきた農耕儀礼、日本を代表する漆器「輪島塗」などの伝統技術、「日本の原風景」とも表現される棚田や黒瓦・白壁の家並みなど、「里山里海の全てが集約されている地域」として国際的に高く評価されました。今回の世界農業遺産活用実行委員会共催講座では、歴史文化・自然文化・食文化の観点から3回構成で能登の暮らしの価値と魅力に迫ります。

**会場:新宿教室 / 受講料(税込):全3回分 4,320 円(会員・一般)**



**■第1回 3月12日(水) 15:30~17:00**

### 「北前船と能登・加賀の地」

講師:加藤千洋(同志社大学教授、元朝日新聞編集委員)

江戸から明治まで、北海道から日本海を経て瀬戸内海・大阪を結んだ北前船。その航路の半ばに位置した能登半島、そして長い海岸線を有する石川県には北前船ゆかりの港町が多く、船主も輩出しました。一枚帆の和船は物産だけでなく人や文化も運び、その海道は「江戸の情報ハイウェイ」とも呼ばれます。北前船ゆかりの地を歩き、そこで出会った能登・加賀の文化の痕跡などを映像も交えて紹介したいと思います。(講師・記)



ユネスコ無形文化遺産登録  
「あえのこと」



冬の棚田

**■第2回 3月19日(水) 15:30~17:00**

### 「いつまでも残しておきたい能登の森」

講師:福嶋司(東京農工大学名誉教授)

能登半島には各所に自然の森が残されていますが、日本海側と富山県側で分布する森の種類や分布が違うこと、日本海側地域では常緑広葉樹林が寒さを避けて分布をしていることなど、面白い現象が見られます。また、宝達山、宝立山などにブナ林が残ることも見逃せません。今回のお話では日本や世界の森との比較の中で能登半島の森のすばらしさを紹介したいと思います。(講師・記)



能登野菜

**■第3回 3月26日(水) 15:30~17:00**

### 「能登の食文化」(試食あり)

講師:山本洋子(酒食ジャーナリスト)

微生物の力を活かし、美味なる保存食をたくさん生み出してきた発酵半島・能登。魚をぬか漬けにした「こんか漬け」、魚醤「いしる」「よしる」、珍味「巻鰯」などその種類と味はバラエティ豊か。知恵と工夫をこらした海の幸発酵食品を能登杜氏が醸した純米酒といっしょに味わい、能登を食から楽しく学びます。(講師・記)

\*世界農業遺産活用実行委員会は、石川県と能登の4市5町(七尾市、輪島市、珠洲市、羽咋市、志賀町、宝達志水町、中能登町、穴水町、能登町)、関係団体で構成する組織です。

お申込はお電話または窓口で:

163-0204 東京都新宿区西新宿2-6-1 新宿住友ビル7階

朝日カルチャーセンター プロジェクト事業本部

電話: 03-3344-2041 (月~土 9:30~18:30)

ホームページからもお申し込みいただけます。http://www.asahiculture.com/

お申し込み・  
お問い合わせは



朝日カルチャーセンター  
朝日JTB・交流文化塾