

# もっと知りたい 広島の特産品



レモン生産量日本一！安全・安心で丸ごと食べられる**広島**の**レモン**は、料理・ドリンク・スイーツなど様々な商品に使用されています。

「海のミルク」とも言われる牡蠣は栄養満点。生産量日本一の**広島**の**牡蠣**は、大粒・濃厚で、広島グルメの代名詞！

うまい酒！広島杜氏の力により、美味しい**広島のお酒**がつくられ、お酒の楽しみ方はますます広がっています。

この講座では、**広島**の**3つの特産品**をとおして、**広島**の**秘めたる力を再発見**していただきます。



5/18  
(土)

13:30~15:30 \* 堂本 時夫名誉教授  
「レモンを糧に香り立つ文化を」

13:30~15:30 \* 増山 悦子 助教  
「知っていますか？ー広島牡蠣のすべてー」

5/25  
(土)

6/1  
(土)

13:30~15:30 \* 酒川 茂 教授  
「酒どころ広島から新たな動きと発信へ」

(株)三宅本店からゲスト講師をお招きします。



※詳しくは、裏面をごらんください。

- 日 時：5月18日（土）、25日（土）、6月1日（土） 13:30~15:30
- 会 場：二葉公民館 6階研修室1 広島市東区東蟹屋町9番34号（東区役所となり）
- 定 員：40名（先着順）
- 参加費：無 料
- 申 込：二葉公民館の窓口または電話（☎262-4430）でお申込みください。
- 主 催：(財)広島市未来都市創造財団二葉公民館

【お願い】3回目は利き酒も予定しています。  
未成年者の飲酒、飲酒運転は法律で禁止されています。  
車・自転車等での来館はご遠慮ください。（飲酒運転厳禁）

申込みの際にお寄せいただいた個人情報については、事業運営以外の目的には使用しません。

## 1 「レモンを糧に香り立つ文化を」

日 時：5月18日（土）13：30～15：30

内 容：広島県は日本一のレモン産地で国内の60%が生産されています。レモンにはビタミンCやクエン酸（酸っぱい味）が多く含まれていて美容や疲労回復に良いことはよく知られています。最近の研究からは生活習慣病の予防や改善にも役立つことが知られてきて、広島県や産地ではレモンを使った料理やケーキなどの普及に取り組んでいます。レモンが沢山出回って広島県が豊かになることは嬉しいことですが、折角ですからもう少し歩みを進めて、レモンが香りミカンの花が咲く瀬戸内から、もっと発信できる文化がありそうに思います。そんなことを皆さんと一緒に話題にしてみようと思います。



講 師：県立広島大学名誉教授 堂本 時夫さん

## 2 「知っていますか？－広島牡蠣のすべて－」

日 時：5月25日（土）13：30～15：30

内 容：牡蠣は広島湾特有の地形だからこそ豊かに育つことができ、先人の知恵の結集から養殖という技術にまで高められて、広島県の誇るべき特産品になりました。この講座では牡蠣特有の生態にスポットをあてて、牡蠣のすべてを語ろうと思います。また、広島湾だけでなく世界の牡蠣養殖のようすや牡蠣料理も眺めてみます。さらに、天然牡蠣は干潟の保全に役立っていることや殻を利用した水質浄化の取り組みについて紹介し、今後の牡蠣養殖の問題やノロウイルスと牡蠣の関係について考えてみます。



講 師：県立広島大学人間文化学部助教 増山 悦子さん

## 3 「酒どころ広島から新たな動きと発信へ」

日 時：6月1日（土）13：30～15：30

内 容：いま日本酒は、その品質において史上最高のレベルに達しています。それなのに、国内では消費量が減少し続けています。むしろ海外で高い評価を得て、私たちが価値を再認識させられるような事態さえ起こっています。広島県が酒どころと言われるのは、百試千改の努力で技術革新を遂げた三浦仙三郎の存在が大きいのですが、いままた新たな発展の段階を迎えています。それは、一つにはさらなる酒質の改良であり、一つには楽しみ方の発信です。全国的な動向も見すえながら、私たちが誇れる広島流の酒どころ再評価と今後の発展について考えてみたいと思います。



講 師：県立広島大学人間文化学部教授 酒川 茂さん  
（株）三宅本店からゲスト講師をお招きします。