

# ミツカン水の文化センター10周年記念

## ミツカン水の文化交流フォーラム2008

開催のお知らせ

### 共生とは何か

#### 水立国日本の理念

日本では今、「低炭素革命」などの名称で生活水準をできるだけ維持しつつ温室効果ガスを削減し、世界と共生し貢献しようという精神が生まれつつあるように思われます。この背景には、さまざまな自然資源の逼迫や格差が意識される中「ともに水を守っていこう」という思想があるのではないのでしょうか。

持続的な共益関係・秩序をつくる試みは、多様な水利用の現場ごとに異なります。そこには、それぞれの「共生の理念」があるはずで、日本が培ってきた水文化は、これからの共生の仕組みをつくる上で、海外にも貢献できるのではないのでしょうか。

本フォーラムでは、今、求められる水文化における共生への課題と理念、日本に求められる役割について議論します。



写真はいずれも2007年の交流フォーラム

#### 登壇者

以下の方々に、専門分野から「水文化が培ってきた共生の仕組み」などについて、報告・提言していただきます。

**沖 大幹** 東京大学生産技術研究所教授

**倉阪秀史** 千葉大学法経学部准教授

**島谷幸宏** 九州大学工学部教授

**中山幹康** 東京大学新領域創成科学研究科教授

以上<アイウエオ順>  
なおプログラム等予告なく変更する場合がございます。予めご了承ください。  
詳細はHPでもご案内します。

日時：2008年11月14日(金)

会場：東京 恵比寿・ザ・ガーデンルーム

〒153-0062 目黒区三田1-13-2

TEL 03-5424-0111

フォーラム：13:00～17:30 (予定)

交流会：17:40～19:00 (予定)



#### 水探検ワークブック

『大切な水を探検』

ーもしも蛇口が止まったら？ー

当センターが作成した水のワークブック(小学生向け)です。詳細は事務局までお問い合わせ下さい



#### 「古賀河川図書館」が開館

小誌連載「水の文化書誌」の筆者 古賀邦雄さんが、収集した書籍を所蔵する図書館を九州・福岡県筑紫野の古民家に2008年5月に開設しました。

URL：http://mymy.jp/koga/

蔵書も来館者も日増しに増えています。一般公開していますので、どうぞお訪ねください。



## ■水の文化30号予告

### 特集「水と共生する文化とは」(仮)

記念すべき30号では、「水と共生する日本人」について考えてみようと思います。今、「共生という思想」にはどのような思いが込められ、どこへ向かおうとしているのでしょうか。



## 水の文化 Information

### 『水の文化』に関する情報をお寄せください

本誌『水の文化』では、今後も引き続き「人と水のかかわり」に焦点を当てた活動や調査・研究などを紹介していきます。ユニークな水の文化学習活動や、「水の文化」にかかわる地域に根差した調査や研究などの情報がありましたら、自薦・他薦を問いませんので、事務局まで情報をお寄せください。

### ホームページのお問い合わせ欄をご利用ください

<http://www.mizu.gr.jp/>

### 水の文化 バックナンバーをホームページで

本誌はホームページにてバックナンバーを提供しています。すべてダウンロードできますので、いろいろな活動にご活用ください。

### 編集後記

- ◆ 獲った獲物は余さずいただく。これが私の釣りの考え方である。大きな鱗は揚げて、皮は串に巻いて塩焼き、内臓は・・・とキリがないが、資源の枯渇に加担したことを憂い、せめて全てをエネルギーとして吸収する、という言い訳を考えているところである。(新)
- ◆ ここ最近食べた魚を思い出してみると、マグロ・サケ・タイ・ハマチ・サバ・イワシ…見事にお刺身セット+α。魚屋に行ったのも随分昔のこと。もう少し多くの種類を、いろんな調理方法で食べるようにしなければ。週末くらいじっくり料理に取り組んでみようか。(百)
- ◆ 自ら選びたいのはやまやまだけど、利便性を考えると本意ながら大きなビジネスに呑み込まれている現実。さて今晚は世界のサカナ巡りに回転寿司を食べに行こう。これまでとは違う地図が見えてくるにちがいない。(ゆ)
- ◆ 健全な水循環と同じで、魚流通も持続するには条件がある。これまでは「新鮮食材を早く！安く！」が流通の思想。でも、「魚をご馳走しよう」という消費者が増えると、既存流通はどう変わるのだろうか？ 魚食文化を名乗るための実力が試されようとしている。(中)
- ◆ 陣内秀信さんによれば、南イタリアでは農家に宿泊するアグリトウリズムの漁師版“ベスカトゥリズム”が盛んになってきたそうです。これを聞いたとたん、俄然血が騒ぎました。というわけで、南の国の魚を見学してまいります。(恵)
- ◆ 久しぶりに魚屋さんに行った。種類は豊富だしその日捕れた魚だから当然美味しい。しかも袋に入れてくれる量も太っ腹で食べ方まで教えてくれる。ただ少し不便な場所にある。便利な世の中になったがその引き換えに色々な代償を払っている気がしてならない。(力)
- ◆ 「いただきます」は「命をいただきます」ということ。家庭で牛や豚を絞める文化がない日本にあって、魚貝類は「命」を教えてくれる身近な存在だ。切り身ばかりでなく、お魚と目を見合わせて、感謝していただくよう！（賀）

ミツカン水の文化センター機関誌

# 水の文化

## 第29号

ホームページアドレス  
<http://www.mizu.gr.jp/>

禁無断転載複写

発行日 2008年(平成20年)7月

企画協力 沖 大幹 東京大学生産技術研究所教授  
古賀邦雄 水・河川・湖沼関係文献研究会  
陣内秀信 法政大学教授  
鳥越皓之 早稲田大学教授

編集制作 秋山道雄 新美敏之 百瀬友美 小林夕夏  
中庭光彦 緒方大輔 浅野恵子 賀川一枝 中野公力 賀川督明

発行 ミツカン水の文化センター

〒104-0033 東京都中央区新川1-22-15 茅場町中壘ビル9F  
株式会社ミツカングループ本社 社会・文化活動センター内  
Tel. 03(3555)2607 Fax. 03(3297)8578

お問い合わせ ミツカン水の文化センター 事務局

〒104-0043 東京都中央区湊1-13-2 アリス・マナーガーデン11F  
Tel. 03(3552)7504 Fax. 03(3552)7506