

備中地域は瀬戸内海の海の幸から高梁・新見にかけての山の幸まで、豊富な食材に恵まれ、暮らしの中で人々はさまざまな知恵を巡らし、すばらしい食文化を削り上げてきました。今回は、高梁川流域に沿った上下流域の食に関する人々の知恵をさぐることをねらいとした公開講座を開催します。

## 公開講座

# 郷土が育んだ食文化の知恵

### 第1回

# 岡山県備中地域の食文化

会場  
くらしき作陽大学  
6号館101講義室

10:00~  
歓迎演奏 管楽器四重奏

10:00~11:00  
基調講演 郷土の食文化の源流―中世の高梁川を中心に

林原美術館館長 熊倉功夫氏



11:00~11:40  
備中地域の食材が織りなす行事食

倉敷農業普及指導センター 加藤里衣氏



代表的郷土食の試食・展示販売紹介

■高梁川上下流域の「すし」(出品予定)  
さば寿司(新見市)、あゆまたはやまめ館(高梁市)、ままかり館(倉敷市玉島地区)  
びつくり寿司(倉敷市下津井地区)

■郷土が誇る郷土食(出品予定)  
新見市(千層牛ラーメン、奥備中にぎわい膳等)、高梁市(合鴨きびめん等)  
倉敷市玉島(しのうどん、玉桃ジュレ等)、総社市(吉備路おこわ、玉とうふ等)

第一回  
**6/21**  
(日)  
10:00~

参加費:1,000円

主催  
くらしき作陽大学商品開発交流研究センター  
後援  
倉敷市教育委員会、山陽新聞社、新見商工会議所、高梁商工会議所、倉敷商工会議所、玉島商工会議所、吉備路総社商工会、倉敷市玉島地区栄養改善協議会

お申し込み・お問い合わせは企画広報室まで  
電話：086-523-0822 F A X：086-523-0811 Eメール：pub@ksu.ac.jp

- 自動車でのアクセス
  - ・山陽自動車道  
玉島インターより5分(駐車場完備)
- 電車でのアクセス
  - ・JR山陽本線岡山駅から新倉敷駅まで20分
  - ・JR山陽本線・山陽新幹線  
新倉敷駅下車北口より徒歩15分



玉島I.Cから5分、新倉敷駅から徒歩で15分。