

基調講演者

阿部 幹雄（あべ みきお）氏

（写真家・ビデオジャーナリスト・(株)極食 代表）



■プロフィール

1953年、愛媛県松山市生まれ。北海道札幌市在住。

ヒマラヤ、千島列島、カムチャッカ、北極など辺境を旅してきた。取材対象は、事件、政治、自然と幅広く、イトウ、ヒグマ、オオワシなど生態系の頂点に立つ生物を撮影している。2007～2010年、南極観測隊に参加。山岳地帯でテント生活を行い、スノーモービルで62,000kmの旅をした。

■講演要旨

「南極で考えた知床のこと」

知床に吹く風は、南極に吹く風と同じだ。それほど、厳しく、過酷だ。番屋の暮らしは、南極観測隊の基地のようだ。南極大陸は、生命の存在を拒絶する世界。しかし夏、沿岸には生命があふれている。知床の生態系は、海と陸がつながって生命を育み、人と生き物たちが、その恵を糧として生きている。オホーツク海を取り囲むサハリン、千島、カムチャッカ、シベリア。これら辺境の地の旅をしながら、いつも知床に想いをはせた。南極では、知床産エゾシカ肉、ウトロで獲れたさけや羅臼で獲れたぼたんえびをフリーズドライにして食べていた。これらはその後、宇宙食としても活躍した。「日本へ帰ったら、知床へ行こう!」。私は、知床が恋しかった。

株式会社 極食

〒064-0802 北海道札幌市中央区南2条西22丁目1-12-101

HP: <http://www.kyokusyoku.co.jp/>

宇宙食や南極観測隊の食料としても利用されている、フリーズドライ食品「極食」の試食と販売を行います。
南極観測隊の隊員として参加した時の写真集も、阿部さんのサイン入りで販売します。



舟崎 一馬（ふなざき かずま）氏

（釧路「イオマンテ」シェフ）

■プロフィール

1979年、北海道釧路市生まれ。北海道釧路市在住。

札幌の調理師学校卒業後、北海道内のホテルやレストランで料理の勉強をする。2008年、釧路市で「Restaurant&Community Iomante(イオマンテ)」オープンし、同店シェフ。本当は、「料理は作るより食べる派」。

■昼食・休憩

「地元食材を使ったフレンチビュッフェ」

知床の山と海の幸を使ったフランス料理をビュッフェスタイルでご提供します。

限定60食。ご希望の方は、「氏名・住所・電話番号・人数」を以下の宛先までご連絡下さい。なお、定員になり次第締め切らせていただきます。 ※未就学児童はお断りさせていただきます。

定員：60名（先着順） 料金：1,500円

【申込先】知床自然センター 担当：稲村・東
TEL:0152-24-2114 / FAX:0152-24-2115

Restaurant&Community Iomante(イオマンテ)

〒085-0811 北海道釧路市未広町2-23 HP: <http://www.i-omante.com/>



館内売店にて、パンも販売します。

