



ウナギの食文化で国際交流



福岡県北九州市にある鰻料理専門店「田舎庵」は昭和元年から続く老舗で、三代目の緒方弘さんはウナギに関する知識とその技術の高さから「鰻の神様」と呼ばれているほどです。「田舎庵」ではこだわりの養殖ウナギに加えて、5月から11月の漁獲シーズンには、天然ウナギも提供しています。

今年7月、「田舎庵」ではイタリアのポローニャ大学・文化遺産保存部門のマーク・ブライトマン教授とバネッサ・グロッチェ助教授の訪問に合わせて地元関係者との交流、さらに有明海の天然ウナギの漁場視察も行いました。

ブライトマン教授はヨーロッパウナギ、アメリカウナギ、大洋州のウナギの食文化の研究を行っており、さらに種の資源動向も含めた包括的な調査を実施しています。この日の交流会ではニホンウナギやヨーロッパウナギの資源の動向にまで話題が及び、意義深い情報交換ができました。また、有明海の干潟では天然ウナギ漁を見学し、ラムサール条約に登録されている佐賀市の東与賀の展示施設などを見学し、干潟の情報収集を行いました。



「田舎庵」での交流の様子



展示施設を見学

編集後記

第100回最終号スペシャル

健康とは、決して特別な誰かのためのものではありません。私たち一人ひとりが、日々どんな選択をするかによって、少しずつ築かれていく「日常」の中にあります。朝、あと5分寝るか、外の空気を吸いながら歩いてみるか。お昼にジャンクフードを選ぶか、バランスを意識してみるか。仕事の合間に一息ついて深呼吸するか、疲れを見過ごすか。そんな小さな選択の積み重ねこそが、自分自身の未来の健康をかたちづくるのです。

このニュースレターは、「健康をもっと身近に、もっと自分らしく」を合言葉に、ここまで99回にわたって、さまざまなテーマを取り上げてきました。運動、栄養、睡眠、メンタルケア、季節ごとの注意点や働き方、家族の健康まで——一つひとつのテーマが、皆さんの生活のどこかと繋がっていたはず。読んだその日すぐに行動に移す方もいれば、ふと思い出して意識するようになった方もいたことでしょう。

そして迎えた第100号。これはゴールではなく、むしろ「私たちが共に築いてきた100回分の積み重ね」が、これからの未来をさらに豊かにしていくためのスタート地点です。健康に正解はありません。だからこそ、これからも一人ひとりが「自分にとっての健やかさ」を見つけていく旅を、私たちはそっと支え続けたいと思っています。

心と体が整ってこそ、本当の意味での「働く力」が湧いてきます。仲間とともに、笑い合い、支え合いながら、これからも健やかな毎日を重ねていきましょう。

健康とは、日々の選択の積み重ね。私たちの100回の歩みが、これからの未来を創ります。ニュースレターの発行は第100号をもって一区切りとさせていただきますが、私たちはこれからもヘルスケアの道で皆様を見守っていきたくと思っています。長い間ありがとうございました。さようなら。

ミンテンテック NEWS LETTER
100号までの歩み

MINTECH
株式会社ミンテンテック
〒136-0071
東京都江東区亀戸1-38-6-1501
TEL 03-5812-4560
FAX 03-6284-2257
E-mail: info@mintech.ne.jp
https://www.mintech.ne.jp/



2017年1月 第1号



2018年8月 第16号
MT-A100発売



2022年3月 第59号
腸活のための食事を紹介



2024年4月 第84号
発酵食品を紹介

ありがとうございました！