

## 下田の食、魅力発見

トルコの学生と  
静岡文化芸術大生  
きょうまで視察

静岡文化芸術大(浜  
松市)とトルコのイズ  
ミル経済大の学生が2  
1人で、下田市でワー  
クショップを取り組ん  
でいる。両大学の学生  
は、混成の4チーム  
を編成。2泊3日の日



ワークショップでキンメダイの干物作りを見学する大學生ら=1日午前、下田市の小木曽商店

程で同市内を視察した  
後、「富士山・静岡空港  
を利用した静岡の食の  
プロモーション」をテ

ーマに6日、静岡文化  
芸術大で提案発表会を開く。

両大学は国際交流事

業として、2014年

から合同のワークシヨ

ップを日本とトルコで

交互に開いている。日

本での開催年はこれま

で県中西部が主会場だ

ったが、今回は豊かな

自然と食文化に恵ま

れ、開国の史跡が数多

く残る下田市を研修場

所に選んだ。

1日は伊豆漁協の直

営食堂と干物販売の小

木曽商店、かつお節製

造の山田鰹節店を見学

し、和菓子作りと芸者

文化を体験した。小木

曽商店では下田市が水

揚げ量日本一を誇るキ

ンメダイを使って干物

の作り方を学び、試食

したトルコの学生は

「とてもおいしい」と

喜んでいた。

から合同のワークシヨ  
ップを日本とトルコで  
交互に開いている。日  
本での開催年はこれま  
で県中西部が主会場だ  
ったが、今回は豊かな

自然と食文化に恵ま  
れ、開国の史跡が数多  
く残る下田市を研修場  
所に選んだ。

1日は伊豆漁協の直

営食堂と干物販売の小

木曽商店、かつお節製

造の山田鰹節店を見学

し、和菓子作りと芸者

文化を体験した。小木

曽商店では下田市が水

揚げ量日本一を誇るキ

ンメダイを使って干物

の作り方を学び、試食

したトルコの学生は

「とてもおいしい」と

喜んでいた。

