



□ 概要

天皇皇后両陛下御臨席のもと、県内外の大会関係者を招待し、魚介類をはじめとする本県の農林水産物を豊富に使った料理と地酒などでおもてなしをしました。天皇皇后両陛下には、功績団体表彰受賞者や県内漁業関係者等と親しく御懇談いただき、和やかな雰囲気にも包まれました。

◎期日 令和元年9月7日(土)

◎会場 秋田キャッスルホテル



□ 進行表

時間	次第	参加者等
17:30	天皇皇后両陛下御臨席	〈先導〉秋田県知事
	開宴のことば	秋田県副知事
17:31	主催者あいさつ	秋田県知事
17:33	歓迎のことば	秋田市長
17:34	乾杯	大会会長(衆議院議長)
17:35	御懇談	秋田県知事・令婦人、若手漁業者夫妻、秋田県指導漁業士、お受け者、功績団体表彰受賞者、宮城県知事
17:55	天皇皇后両陛下御退席	〈先導〉秋田県知事
17:57	歓談	
18:29	終宴のことば	秋田県議会議長
18:30	終了	

司会進行:大島貴志子(フリーアナウンサー)

□ 主催者あいさつ

秋田県知事 佐竹 敬久

本日ここに、天皇皇后両陛下の御臨席を仰ぎ、「天皇陛下御即位記念 第39回全国豊かな海づくり大会・あきた大会」の「歓迎レセプション」を開催できますことは、誠に光栄に存じます。

秋田県民を代表し、天皇皇后両陛下の御来県を心から歓迎申し上げます。

本県は、四季折々に異なった姿を見せる美しい自然環境に恵まれ、人情味あふれる風土や地域に根ざした伝統文化が受け継がれ、山に積もった雪が、春に雪どけ水となって大地を潤す、日本有数の米どころでございます。

一方、日本海からは、ハタハタに代表される多種多様な魚介類やギバサをはじめとする海藻など、様々な水産資源を得るとともに、豊かな食文化を育んでまいっております。

本日は、こうした秋田を代表する食材を厳選し、秋田沖で水揚げされました新鮮な海産物の料理をはじめ、きりたんぼなどの郷土料理、そして料理を引き立てるおいしい地酒を御用意してございます。秋田ならではの味覚を存分に御堪能いただきながら、時間の許す限り、ごゆっくりと御歓談くださいれば、幸いです。

結びに、天皇皇后両陛下の益々の御健勝と御繁栄、そして、本日御参加の皆様の御多幸を心より御祈念申し上げ、私の挨拶といたします。

本日は誠にありがとうございます。



□ 歓迎のことば

秋田市長 穂積 志

本日、ここに天皇皇后両陛下の御臨席を仰ぎ、「天皇陛下御即位記念 第39回全国豊かな海づくり大会・あきた大会」の歓迎レセプションが開催されますことは、誠に喜ばしい限りです。

全国各地より秋田市へお越しいただいた皆様を、心から歓迎申し上げます。

ここ秋田市は、「北限のふぐ」やハタハタなど周辺海域の海の幸に加え、市街地の周りに肥沃な農地を抱える米どころであります。

また、豊かな水資源を生かした醸造が盛んであり、品質の高い日本酒のほか、魚醤「しよつる」の発祥地とも言われるなど、伝統的な食文化が形成されてきました。

本日は、この秋田の食と地酒を存分に御堪能いただければと思います。

結びに、天皇皇后両陛下の益々の御健勝と御繁栄、そして、本日御参加の皆様の御多幸をお祈り申し上げます。歓迎のことばといたします。

本日は誠にありがとうございます。





□ 歓迎レセプションメニュー

◎乾杯酒

◇天の戸 純米大吟醸 35

◎テーブル料理

◇いぶりがっこクリームチーズのカナッペ盛り合わせ

◇秋田の枝豆と地場産野菜盛り合わせ

◇秋田名物 ハタハタ寿司

◎屋台料理

◇柔らかな秋田牛ローストビーフ香味和風ソース

◇秋田名物 きりたんぼ鍋

◇あおさ香る 稲庭うどん

◎buffet

◇秋田風和洋前菜盛り合わせ

- ・ 八郎潟の佃煮
- ・ 男鹿産サザエのブルギニヨン風
- ・ 蛸とギバサのポン酢
- ・ 県産ポークリエットのキッシュパイ

◇秋田沖鮮魚と各種魚介のお造り仕立て

◇東由利産フランス鴨の香味焼き 季節野菜添え

◇八幡平塩豚のグリル 焼き野菜添え ゴマ油の香り

◇日本海沖平目の照り煮 煮野菜を添えて

◇男鹿産真鯛の塩釜包み焼き ショロンソースと一緒に

◇季節のフルーツとプチデザートとの盛り合わせ



※当日配布のしおり

