

Pearl Lecture

「おとな真珠学校」

～真珠の目利きになろう～

+

日時：10/24 木 19:00～20:30 (受付 18:30)

場所：三重テラス
MIE TERRACE

東京都中央区日本橋室町 2-4-1 「YUITO ANNEX」**2**階
東京メトロ銀座線・半蔵門線「三越前」駅直結 (A9 番出口)

真珠の歴史、養殖生産工程から、その種類、目利きやお手入れの方法まで、わかりやすくお話しします。今回は特に真珠の「目利き」ができるように、一般社団法人日本真珠振興会 認定シニアアドバイザーがお伝えします。

(今回は「真珠の取り出し体験」はありません)

講師：三重県東京事務所 渥美 貴史

(学術博士・一般社団法人日本真珠振興会 認定 シニアアドバイザー)

参加費：無料

定員：36人 (先着順)

申込

二次元バーコードから申込サイトへアクセスいただき、必要事項をご記入ください。

メールの場合は、件名を「おとな真珠学校申込み」として、本文に①氏名、②電話番号 (当日の連絡先) を記載のうえ、以下までお申し込みください。

【申込締切】10月23日 (水) 17:00



講師プロフィール

渥美 貴史

Takashi Atsumi

(学術博士・真珠シニアアドバイザー)

2001年度 三重県庁入庁

2003～2014年度 三重県水産研究所

<研究テーマ>

真珠養殖が英虞湾に与える影響に関する研究

高品質真珠の生産性向上に関する研究

2015年3月 三重大学大学院 生物資源学
研究科 博士後期課程卒業 博士(学術)取得

2015～2016年度

三重県農林水産部フードイノベーション課

2017年度～ 三重県東京事務所勤務





MIE TERRACE

三重の「いいとこ」ぜんぶ日本橋へ。

三重県を知る。味わう。体験する。「三重テラス」
日本橋を繋ぐ、三重への旅の入り口



買う (1階 ショップ)

TEL 03-5542-1033(10:00 ~ 20:00)

伊勢うどん、伊勢茶をはじめ、地酒、干物、海藻、餅など、
三重ならではの「味」を数多く取り揃えています。

食べる (1階 レストラン)

TEL 03-5542-1030(11:00 ~ 23:00)

伊勢えびや松阪牛など三重の豊富な海・山の「旬」の
食材をふんだんに使用して、素材の良さを生かした
イタリアンスタイルでご提供します。



体験する (2階 イベントスペース)

TEL 03-5542-1035(10:00 ~ 20:00)

体験型講座、展示会などのイベントを開催し、三重の
豊かな自然、歴史、文化、食など、さまざまな三重の
魅力をご紹介します。

三重テラスのアクセスマップ

〒103-0022

東京都中央区日本橋室町 2-4-1 YUITO ANNEX 2 階

東京メトロ銀座線・半蔵門線

「三越前」駅直結 (A9 出口)

JR 総武線快速「新日本橋」駅直結

