

令和元(2019)年9月11日

報道機関各位

「魚が減ったわけは？ おいしい食べ方は？ 公開講座を開催します。」

近年、北海道沿岸の漁獲量が減少し、身近であった魚が食卓へあがる機会が減っています。

道総研水産研究本部では、これまで身近であったホッケ、約100年前は大量に漁獲されていたニシンが減った理由、そして増やすための技術や、昨今の魚離れを解消するためにおいしく食べるための技術開発等を行っております。

これまでの研究成果を皆様へわかりやすくお伝えするため、日本水産学会と共催で公開講座を開催します。

公開講座**「令和元年度日本水産学会北海道支部 道民に身近な水産資源の利用と新しい特産物の開発」****◎日 時**

令和元年(2019年)11月2日(土) 10:00~12:00

◎場 所北海道立道民活動センター かでる2. 7 7階710会議室
札幌市中央区北2条西7丁目**◎定 員**

参加費無料 90名 ※事前申込み

◎内 容

10:05 ~ 10:25	減ったホッケの復活への道	中央水産試験場	板谷 和彦
10:25 ~ 10:45	ニシンが増えたわけ	稚内水産試験場	星野 昇
10:45 ~ 11:05	魚のおいしい食べ方	中央水産試験場	辻 浩司
	※企業と共同開発した製品の試食コーナーを設置します。		
11:05 ~ 11:25	コンブの特性と増やす方法	水産研究本部	合田 浩朗
11:25 ~ 11:45	新しい地域特産品をつくる	中央水産試験場	清水 洋平

◎詳しくは、別添のチラシ、または下記URLをご覧ください。

<http://www.hro.or.jp/list/fisheries/marine/work1/suisangakkaikoukai.html>**詳しくはこちらへお問い合わせください。**

地方独立行政法人 北海道立総合研究機構(道総研)

水産研究本部 企画調整部 (担当者:宮腰、富樫)

電話 0135-23-8705 ※平日8:45~17:30 土・日・祝日・年末年始はお休みです。

E-mail central-fish-kikaku@heo.or.jp

公開講座

令和元年度 日本水産学会北海道支部大会

道民に身近な水産資源の利用と新しい特産物の開発

近年の北海道沿岸の水産物の漁獲量は減少し、身近であった魚が食卓に上る機会が減っています。試験研究機関では、水産物の安定生産と消費拡大に向けて、海域に合った特産種を増やす技術やおいしい食べ方の開発などを試んでいます。本講座では、それらの事例をわかりやすく紹介します。

日時

2019. **11.2**(土) (開場 9:30~) 10:00~12:00

場所

北海道立道民活動センター **かでのる2.7**
7階 710会議室 (札幌市中央区北2条西7丁目)



定員

参加費無料 90名

事前申込みあり

プログラム

資源管理のはなし

- 減ったホッケの復活への道
- ニシンが増えたわけ

加工利用のはなし

- さかなのおいしい食べ方

増養殖のはなし

- コンブの特性と増やす方法
- 新しい地域特産品をつくる

水産加工品の試食コーナーも用意しています



公益社団法人
日本水産学会



道総研

お問合せ
お申込み

事務局:北海道立総合研究機構 水産研究本部 企画調整部

TEL: 0135-23-8705 FAX: 0135-23-8720

E-mail: central-fish-kikaku@hro.or.jp



公開講座

「道民に身近な水産資源の利用と新しい特産物の開発」

参加申込書

どなたでも参加できます。下記申込書にご記入のうえ、E-mail もしくは FAX にてお申し込みください。

ご所属			
お名前		役 職	
		役 職	
		役 職	
		役 職	

お問い合わせ・お申し込み先

地方独立行政法人北海道立総合研究機構水産研究本部企画調整部

TEL : 0135-23-8705 FAX : 0135-23-8720

E-mail : central-fish-kikaku@hro.or.jp