

「釧路地域における水産物の鮮度保持と高付加価値化への取り組み」

(独) 産業技術総合研究所北海道センター
所長 鎌形 洋一
釧路水産加工振興協議会
会長 小川 一典

日本有数の水産基地である釧路で水揚げされる魚を、いかに付加価値をつけて、地域内外へ売り込めるか。今回は、全国の高付加価値化へ向けた先進事例や成功事例、水産物の鮮度保持技術を活用した取り組みなどについて、議論を深める講演会を開催します。

日時 平成27年2月24日(火) 13:00~16:00

場所 釧路水産センター 3階大研修室(釧路市浜町3番18号)

主催 釧路水産加工振興協議会・(一社)釧路水産協会・釧路信用金庫・
(公財)釧路根室圏産業技術振興センター・釧路市・
(独)産業技術総合研究所 北海道センター

テーマ 「釧路地域における水産物の鮮度保持と高付加価値化への取り組み」

参加費 無料

定員 50名

内容

- ◆ 開会挨拶 13:00~13:05
- ◆ 基調講演 13:05~14:00
「水産物の鮮度保持の手法と状況に合わせた伝え方・考え方」
水産庁 漁政部 加工流通課 課長補佐
上田 勝彦 氏
- ◆ 講演(事例紹介) 14:00~14:45
「築地市場の現状とこれからについて」
東市 築地魚市場株式会社 営業第一本部 本部長補佐
村山 弘晃 氏

<休憩>

◆ パネルディスカッション 14:50～16:00

【テーマ】

「水産物の高付加価値化を実現するためには～釧路の魚を売り込め！～」

【コーディネーター】

釧路公立大学 地域経済研究センター センター長 佐野 修久 氏

【パネリスト】

水産庁 漁政部 加工流通課 課長補佐 上田 勝彦 氏

東市 築地魚市場株式会社 営業第一本部 本部長補佐 村山 弘晃 氏

丸水 札幌中央水産株式会社 鮭チーム チーフ 小平 貴史 氏

北海道立総合研究機構 釧路水産試験場 加工利用部 部長 木村 稔 氏

参加申込書

申込先：FAX 0154-23-3817

※2月18日（水）までにFAX又はメールにてお申込み下さい

企業又は団体名		電話番号	
参加者名	役職 氏名	役職 氏名	
	役職 氏名	役職 氏名	

問合先：釧路水産加工振興協議会事務局

釧路市水産加工振興センター TEL 0154-31-1405

E-mail su-kakou@city.kushiro.lg.jp

(いただいた個人情報は、お申込みの確認及び講演会のご案内以外には使用しません)