



日本海藻協会



2016 秋季藻類シンポジウム

食卓の海苔・青海苔は今

日 時 : 2016年10月14日(金)13:30-17:00
会 場 : 学士会館(東京都千代田区神田錦町3-28)
参加費 : 無 料(会員外の希望者のみ講演要旨集代 1,000円)
主 催 : 日本海藻協会

12:15 - 13:15 総会(正会員のみ)

13:15 シンポジウム開場

司会 (株)フィラガー 鈴木 実

13:30-14:00 開会のあいさつ 続いて

黒い海苔・青い海苔

日本海藻協会会長 藤田 大介

14:00-15:00 東京湾(千葉県)の海苔養殖の現状と課題

千葉県水産総合研究センター東京湾漁業研究所上席研究員
林 俊裕

15:00-15:10 休憩

15:10-16:10 温暖化最前線のアオノリ群落の変動と陸上生産の取り組み

高知大学総合研究センター 海洋生物研究教育施設准教授
平岡 雅規

16:10-16:30 第2回藻類博覧会(韓国)のご案内

16:30-16:55 意見交換・交流の時間

16:55-17:00 閉会のあいさつ・日本海藻協会の紹介

日本海藻協会事務局 竹中 裕行

(講演時間は質疑応答を含む)

17:00-19:00 懇親会(一般:7,000円/人, 正会員:1名招待, 2人目から5000円/人, 准会員:5000円/人)。

<企画趣旨>

海苔は毎朝の食卓に上る海藻です。また、青海苔は、焼きそばやたこ焼き、お好み焼き、ポテトチップスなどのふりかけとして欠かせません。海苔も青海苔も、海岸に行けば生えています。食卓に上る海苔や青海苔はほとんどが養殖による安心安全の食材で、多くの手間がかけられています。これまで、当たり前のように食べられてきた海苔や青海苔ですが、その生産現場にも温暖化の影響が見え隠れし始めています。今後、海苔や青海苔は食べ続けて行けるのでしょうか？

参加者は、懇親会の参加の有無も書き添えて、9月30日までにお申し込み下さい。
シンポジウムのみ参加者も、可能な限り、事前申し込みをお願いします。

申し込み先・問い合わせ先: 日本海藻協会事務局

〒500-8148 岐阜県岐阜市曙町4-15 マイクロアルジェコーポレーション株式会社内

Tel: 058-248-1822 Fax: 058-248-1820 E-mail: info@japan-seaweed-association.com