

「観光と水産：長崎と北海道の広域連携を目指して」

日時：平成27年3月9日(月) 16:00-19:00

場所：長崎大学経済学部 総合教育研究棟101講義室
〒850-8506 長崎県長崎市片淵 4-2-1 Tel: (095) 820-6300

主催：産業技術総合研究所(北海道センター・九州センター)、長崎大学経済学部
後援：経済産業省北海道経済産業局、経済産業省九州経済産業局、
北海道地域産業技術連携推進会議、
北海道、釧路市、北海道観光振興機構、北海道新聞社、
長崎県、長崎市、長崎商工会議所、長崎県中小企業家同友会、長崎県経営者協会、
長崎大学水産学部、長崎県観光連盟、長崎新聞社、長崎大学経済学部同窓会瓊林会

参加費：無料(定員80名)：定員になり次第締め切らせていただきます。

内容：

■開会挨拶 16:00-16:05 長崎都市経営戦略推進会議 議長 里 隆光

■特別講演：北海道の食と観光

「食材の宝庫・北海道を活かす：鶴雅グループのおもてなし」 16:05-16:35

鶴雅グループ | 株式会社阿寒グランドホテル 常務取締役 黒滝 博

■北海道の事例紹介

- (1)「水産加工における氷の利用とシャーベットアイス製氷機の開発」 16:35-16:55
産業技術総合研究所 エネルギー技術研究部門 主任研究員 稲田 孝明
株式会社ニッコー 代表取締役 佐藤 厚
- (2)「シャーベットアイスを用いた水産物の鮮度保持と流通」 16:55-17:15
(公財)函館地域産業振興財団北海道立工業技術センター 主任研究員 吉岡 武也

-----休憩----- (15分)

■長崎県の話提供

- (1)「水産物の特性を活かした水産加工技術の開発」 17:30-17:50
長崎県総合水産試験場水産加工開発指導センター 加工科長 桑原 浩一
- (2)「観光の観点から水産業への期待などについて」 17:50-18:10
長崎都市経営戦略推進会議
魚のまち長崎振興ワーキングチーム 座長 中川 信治
(株)JTB九州 長崎支店長

■総合討論

「観光と水産：広域連携と新事業の可能性」 18:10-19:00
司会：秋田舞美のマーケ道(旧 秋田診断士事務所) 代表 秋田 舞美

■閉会挨拶 19:00 産業技術総合研究所九州センター 所長 渡辺 正信
長崎大学経済学部長 岡田 裕正

講演概要

技術開発から実証研究・商用利用へと、経済産業省の公募を活用した連携事業の成果が比較的短期間で普及できた北海道の成功事例を、長崎大学経済学部のご協力を得て長崎県の企業の皆さんを中心に広くご紹介します。

長崎県と北海道の各々の特徴を活かした広域連携事業を新たに創出する可能性を探るとともに、長崎県地域の企業の皆さんに事業連携を呼び掛ける機会になることを期待いたします。

「食材の宝庫・北海道を活かす：鶴雅グループのおもてなし」

鶴雅グループ | 株式会社阿寒グランドホテル 黒滝 博

鶴雅グループは森と湖の国、北海道にその地の個性を生かした12の施設を展開し、北海道ならではの数々のおもてなしの中で特に「食」においては新技術の導入も積極的に行い、この地でしか味わえないおいしさをもって国内外から訪れるお客様をお迎えできるようにオリジナルの食物語を展開しています。

「水産加工における氷の利用とシャーベットアイス製氷機の開発」

産業技術総合研究所 稲田 孝明
株式会社ニッコー 佐藤 厚

漁獲物の鮮度を長時間維持するためには、水揚げ直後にシャーベットアイスで活け締めすることが望ましい。しかし、氷を積載して出港するのでは費用や手間がかかってしまいます。本講演では、漁船に搭載可能なコンパクトで製氷能力の高いシャーベットアイス製氷機の開発をご紹介します。

「シャーベットアイスを用いた水産物の鮮度保持と流通」

北海道立工業技術センター 吉岡 武也

水産物の“新鮮さ”を保つには、水揚げ時の暴れを防ぐ事と低温で保管する事が特に重要です。水揚げされた魚をシャーベットアイスに漬け込むこと、魚は瞬時に死に至り、その後の鮮度が良い状態で保たれます。シャーベットアイスを用いた水産物の鮮度保持の取り組み事例などをご紹介します。

「水産物の特性を活かした水産加工技術の開発」

長崎県総合水産試験場 桑原 浩一

長崎県総合水産試験場水産加工開発指導センターは、県産魚を対象にした研究開発および県内企業が加工品を開発するための技術支援を行っています。その一例として、新しいねり製品(蒲鉾類)を製造するために開発した技術および当センターを活用した製品開発例をご紹介します。

「観光の観点から水産業への期待などについて」

長崎都市経営戦略推進会議 中川 信治

「食」はその土地を印象づける重要なコンテンツです。
日本には豊かな食材がありますが、「水産物」は日本固有の食文化の宝庫と言えるでしょう。
観光立国が国の成長戦略となった今、各地の水産物を活かして誘客をはかる事例や課題を共有していきます。

「観光と水産：広域連携と新事業の可能性」

秋田舞美のマーケ道 秋田 舞美

観光に当たって大きな比重を占める「食」。とりわけ地域の特色を色濃く感じる事ができるのが水産物です。水産物が流通することは、土地への憧れにつながり、それ自体が観光のPRにもなります。南と北の広域連携による、水産業及び観光への相乗効果の可能性について探っていきます。

＜参加申込書＞

参加申込は以下の申し込み先(共通)にE-mail又はFAXにてお申込ください。定員になりしだい締め切らせていただきます。
※ご提供頂いた個人情報は、お申込みの確認及び産総研北海道センター講演会/長崎大地域連携ワークショップのご案内以外には使用しません。

①企業(団体)名:	②連絡先(住所・電話番号等):
	E-mail: TEL:
③参加者氏名:	③参加者氏名:
③参加者氏名:	③参加者氏名:
<p>申し込み先(共通): E-mail:sgk-seminar-ml@aist.go.jp、FAX:011-857-8901 問合せ先: 産業技術総合研究所 北海道センター 鈴木 (TEL:011-857-8406) 長崎大学経済学部 福澤 (TEL:095-820-6357)</p>	