

コンビニおにぎりが 有明海苔を救った



口溶けが柔らかい有明海苔は、おにぎりに直接巻いて食べるのには不向きでした。海苔とおにぎりをラップで分けて包装する技術が開発されて、海苔消費の6割を超える業務用に使用できるようになり、いまではコンビニおにぎりが、有明海苔消費の基盤をしっかりと支えています。有明海苔の流通と消費の現状について理解を深めます。



参加費
無料

Schedule

- 13:00 開会挨拶
- 13:10 **講演1** 安田みどり氏(西九州大学 健康栄養学部教授)
「海苔は健康食品」
- 講演2** 佐藤 尚司氏(海苔産業情報センター 海苔ジャーナル編集部長)
「海苔の流通と消費を考える」
- 講演3** 川村 嘉応氏(元佐賀県有明水産振興センター長)
「おいしい海苔を世界の果てまで」
(休 憩)
- 14:50 **パネルディスカッション**
「有明海苔の魅力を高める方法を探る」
 - コーディネーター
荒牧 軍治(有明海ぐるりんネット代表理事)
 - パネリスト
基調講演者 安田 みどり氏
佐藤 尚司氏
川村 嘉応氏
大田尾 憲昭氏 ((株)サン海苔 常務)
- 15:30 閉 会

日 時

平成29年

9/3

▶13:00～15:30

場 所

佐賀市商工ビル
7F大会議 佐賀市白山二丁目1番12号



主 催：NPO 法人有明海ぐるりんネット <http://www.ariakekai-gururin.net/>

後 援：佐賀県 佐賀市 佐賀県有明海漁業協同組合

(公財) 佐賀県地域産業支援センターさが県産品流通デザイン公社

お問合せ：NPO 法人有明海ぐるりんネット

FAX 0952-26-2147 TEL 090-4774-6611



一般財団法人

セブン-イレブン記念財団

2017年度 セブン-イレブン記念財団環境市民活動助成事業