

新たな越前ブランドの 創出に向けて

入場無料

クラゲ転じて福となす

日時 平成19年6月13日(水) 13時~17時

会場 福井県越前町梅浦 越前生涯学習センター

1. 日本海における海洋環境の変化と 大型クラゲの大量来遊

中田 薫 (独) 水産総合研究センター業務企画部

2. クラゲは生でも美味しく食べられる!

— 発想の転換で新たな商品開発を

福田 金男 (株) くらげ普及協会

3. クラゲ加工法の徹底追求!

— 厄介者 大型クラゲの利用に向けた取り組み

岡崎恵美子 (独) 水産総合研究センター中央水産研究所

4. 創ろう! 育てよう! 福井の特産品

— 欠点をカバーし、県産にこだわった商品開発

岡松 幸仁 福井県醤油味噌工業協同組合

— えくらちゃんさくさくクッキー誕生秘話

松下 泰山・小坂 康之 小浜水産高校

5. 福井の特産品の価値を見直す

— 発酵技術を利用した低利用魚の有効活用について

赤羽 義章 福井県立大学生物資源学部

6. 水産物の価値を最大に

— 利用加工技術とブランド化戦略

木村 郁夫 (独) 水産総合研究センター中央水産研究所



主催

越前町・(独) 水産総合研究センター・水産庁

後援

福井県・福井県漁業協同組合連合会・
福井県水産加工業協同組合・
越前町漁業協同組合・越前町商工会・
越前町観光協会

お問合せは

越前総合事務所 産業振興課
TEL (0778) 37-7713

会場へのアクセス



【会場へのアクセス】
越前生涯学習センター
タクシー利用の場合
◆鯖江駅から約35分
◆武生駅から約35分
車利用の場合
◆鯖江ICから約35分
◆武生ICから約45分
◆敦賀ICから約60分