

第16回地域水産加工技術セミナー

食べりね

馬関の魚は

ふちまじ!

入場無料

10月15日(土)
13:30 ~ 17:00
水産大学校講義棟
下関市永田本町 2-7-1

JR吉見駅時刻表

時刻	小串方面 行き	下関方面 行き
9	29	29
10	8、45	8
11	51	5、51
12	34	34
13	23	23
14	7、49	7、33
15	22	42
16	2、39	22、59
17	15、50	34

送迎バス時刻表

時刻	吉見発	大学発
9	35	53
10	13、50	30
11	10、56	36
12	39	19
13	28	8、52
14	10	20、39
15		8、28、48
16		8、24、44
17		0、19、40



同時開催

下関フード
テクノフェスタ
2011
10:00 ~ 15:00

— 下関の売れ筋を磨く —

- 「下関市場にあがる主要魚種の新しい加工法」
(独)水産大学校 食品科学科
食品安全利用学講座 准教授 前田 俊道
- 「水産物の流通と取組について」
中島水産(株) 小売営業本部商品開発部 部長 田中 修
- 「水産加工の新しい技術の紹介」
(独)水産総合研究センター中央水産研究所
水産物応用開発研究センター長 村田 昌一
- 「冷凍御節の開発と販売について」
(株)漬新 代表取締役社長 小澤 謙

お問い合わせ 水産大学校企画情報部企画課(山尾)
TEL.083-264-2033

主催
下関唐戸魚市場仲卸協同組合 / 山口県漁業協同組合 /
下関南風泊水産団地協同組合 / 社団法人下関水産振興
協会 / 下関ふく連盟 / 下関市豊浦町水産加工業協議会
/ 独立行政法人 水産大学校 / 独立行政法人 水産総合研
究センター / 水産庁

後援
山口県 / 下関市 / 山口県蒲鉾組合連合会 / 山口県うに
協同組合