

第12回「食」と「漁」を考える地域シンポジウム 今年もカツオ水揚げ日本一をめざして

共催：気仙沼漁業協同組合・気仙沼水産業グループ運営会議
・一般財団法人東京水産振興会・社団法人漁業情報サービスセンター
後援：気仙沼市・気仙沼商工会議所・社団法人全国近海かつお・まぐろ漁業協会
・北日本漁業経済学会

と き：2012年6月6日（水）

第1部：シンポジウム 13:00～16:15

第2部：交流会「気仙沼の魚料理を楽しむ」 16:30～18:30

ところ：サンマリン気仙沼ホテル観洋 4階（第1部：シンポジウム）

3階（第2部：交流会）

（気仙沼市港町4の19 電話：0226-24-1200）

●コーディネーター 二平 章（漁業情報SC・茨城大学地総研）

村田次男（気仙沼漁協専務理事）

●主催者挨拶

13:00-13:15

佐藤亮輔（気仙沼漁協代表理事組合長

・気仙沼水産業グループ運営会議代表）

川口恭一（漁業情報サービスセンター会長）

●来賓挨拶

臼井賢志（気仙沼商工会議所会頭）

三鬼則行（全国近海かつお・まぐろ漁業協会会長）

●趣旨説明 コーディネーター

●第1部 シンポジウム●

◎報告

1. 魚と放射能のはなし

13:15-13:45

森田貴己（水産庁増殖推進部研究指導課水産研究専門官）

2. 東日本大震災と復興問題

13:45-14:30

馬場 治（東京海洋大学教授）

3. 水産基地気仙沼の復旧と復興計画

14:30-14:45

菅原 茂（気仙沼市長）

◎リレートーク

15:00-16:00

沿岸漁業者、水産加工業者、市場、青年、女性、気仙沼応援メッセージ

◎気仙沼元気アピール

16:00-16:15

- 第2部 交流会「気仙沼の魚料理を楽しむ」 16:30-18:30
会場：サンマリン気仙沼ホテル観洋3階 参加費：2,000円
カツオ、フカヒレ、メカジキなど気仙沼のおいしい魚料理・水産加工品が
もりだくさん、気仙沼の食の達人たちが腕をふるいます

●参加申し込み先（先着300名）

○全国窓口：東京水産振興会（松田倫子）
TEL03-3533-8111 FAX：03-3533-8116 メール：tkyfish@blue.ocn.ne.jp

○現地窓口：気仙沼漁協総務部（小野寺政明）
TEL0226-23-3400 FAX：0226-23-3406 メール：onodera-m@kesenuma-gyokyou.or.jp

【 宿泊施設のご案内 】

宿泊は下記ホテルに直接お申し込みください。

- サンマリン気仙沼 ホテル観洋
TEL：0226-24-1200 気仙沼市港町 4-19
- 気仙沼プラザホテル
TEL：0226-23-1313 気仙沼市柏崎 1-1
- ホテル望洋
TEL：0226-22-4500 気仙沼市魚町 3-1-25
- ホテル一景閣
TEL：0226-22-0602 気仙沼市弁天町 1-4-7