第26回「食」と「漁」を考える地域シンポ

さかなの観光まちづくりとサバのフランド化

共 催: (一財) 東京水産振興会・(一社) 漁業情報サービスセンター

東北海域漁業情報事業振興協議会

後 援:石巻市・石巻商工会議所・石巻魚市場株式会社

と き: 2014年9月27日(土)13:30~17:00

ところ: 石巻グランドホテル(宮城県石巻市千石町 2-10 電話: 0225-93-8111) コーディネーター: 二平 章 (漁業情報サービスセンター・茨城大学人文学部)

■プログラム■ 13:30~17:00

主催者挨拶 : 渥美雅也 (東京水産振興会専務理事)

来賓挨拶 : 亀山 紘(石巻市長) 趣旨説明 : コーディネーター

話題提供

○セッション1: さかなのまちづくり

1. 沼津「さかな観光まちづくり」と「セールタウン構想」 後藤義男(ぬまづみなと商店街協同組合理事長・

沼津魚仲買商協同組合理事長)

2. 放射能の風評被害克服と魚のまちづくり

鯉沼勝久(さかなのおいしいまちひたちなか推進協議会会長・

株式会社あ印代表取締役社長)

- ○セッション2: ブランドサバの振興戦略
 - 1. 「八戸前沖さば」のブランド化と商品開発 武輪俊彦(ブランド推進協議会会長・武輪水産株式会社代表取締役社長)
 - 2. 長崎県松浦の「旬(とき)サバ・旬アジ」戦略 田中憲壯(西日本魚市株式会社取締役相談役)
 - 3. 「金華さば」のブランド化 須能邦雄(石巻魚市場株式会社代表取締役社長)

総合討論 司会 コーディネーター

■交流会■ 17:15~

場 所: 石巻グランドホテル

参加費:3,000円

(シンポ参加は無料、参加申し込み方法は裏面をご覧ください。)

■開催趣旨■

震災から3年半が経過し、三陸の各漁港施設は復旧が進んできているが、被災した商店街や住宅地、流通加工施設などの復旧にはまだ時間がかかるようである。震災以前から地方都市では、地元商店街の衰退が指摘されて久しい。この要因としては地方での人口減少、商店主の高齢化、大商業施設の進出にともなう消費者の流動変化などがあげられる。このような地元商業の縮小傾向は漁港都市や漁村地域でも同様で、沿海の地方自治体や商工団体でもさまざまな活性化対策を模索してきている。そのひとつに魚をはじめとした特色ある地元産品を利用した食の観光まちづくりや、特産の魚を使ったブランド産品の生産がある。本シンポでは観光政策としての食のまちづくりと生産・流通・商業活性化対策としてのブランドの魚づくりの取り組みに焦点をあて、地方漁港都市における漁協・市場と地元商工団体との連携した活性化対策について考えてみたい。

■第26回地域シンポー参加申し込み

必要事項をご記入の上、FAX、もしくはメール、お電話にてお申し込みください。 交流会(参加費¥3,000)への参加の有無について、どちらかに丸をお願いします。 なお、宿泊は各自ホテルなどへ直接ご予約ください。

石巻魚市場 佐々木 宛

電話:0225-23-8121

FAX: 0225-22-8670

E-mail: sasashige@isiuo.co.jp

代表者氏名		(所属先)	交流会に参加 する ・ しない
同行者 氏名		(所属先)	交流会に参加 する ・ しない
同行者 氏名		(所属先)	交流会に参加 する ・ しない
代表者連絡先	(ご住所) 〒		
	(お電話番号)		
	(FAX番号)		
	(メールアドレス)		
		@	

※ご連絡する際に必要となりますので、電話番号と E-mail アドレスを必ずご記入ください。今後、シンポジウムやイベント等のご連絡に使用させて頂きます。 ※定員になり次第、受付を終了いたします。