

5人が描く、水産業界 水産女子の元気セミナー & 試食・交流会

令和2年 **3月12日** (木) **13:30~15:30**
(13:15より受付開始)

会場：築地食まちスタジオ（東京都中央区築地4-16-2千社額2F）

参加対象者：水産小売・外食従事者 定員20名！参加無料！

水産業界で活躍する「水産女子」を講師に迎えたセミナーを初めて開催いたします。女性の視点での水産業界を元気にする活動の講演や、おすすめ魚料理を提案いたします。ご参加の皆様と水産女子との交流を通じ、相互にとって仕事へのヒントや連携につながるような交流の場にしたいと、ご応募お待ちしております。

プログラム

13:30~
第1部 講演

「海の京都 目利きと楽しさ」大西幸子（京都府唯一の海女、大型定置網会社ドライバー）
2つの仕事の内容(海女、ドライバー)と京都府産鮮魚東京までの流通過程、新鮮な魚の買い方

「生産者の意識がもたない魚を価値ある魚に変える」舘岡志保（漁業プロデューサー・漁師の嫁）
流通しない魚(もたない魚)に消費者のニーズを生み出し付加価値をつけ高値で流通できる仕組みをつくる。

「サバブームから考える魚食普及」池田陽子（全日本さば連合会広報担当サバジェンヌ）
近年ブームを巻き起こした「サバ」。健康・美容効果が注目され、加工品は多彩になり、幅広い調理法で親しまれるようになっている。ブームの流れから、魚食普及について参考となりうる事例を紹介。

14:30~
第2部 料理提案

「簡単・時短！魚の旨味がギュッと詰まった『ひもの♡料理』」
根本朋美（浜田漁港 鮮魚仲卸 / 水産関連 Producer、一般社団法人東京築地目利き協会理事）
干物は焼くだけと思われがちですが、旨味が凝縮した干物を使った料理の可能性は無限！冷凍、保存がきき、そして解凍無しに冷凍のまま調理する。時間をかけずスマートにメインの魚料理を作りましょう。

「家庭に伝える！魚食は簡単、美味しい、ヘルシー。」
小寺めぐみ（鳥羽磯部漁業協同組合菅島支所 海女、三重県魚食リーダー）
作る人、食べる人、体も喜ぶ！魚介料理の献立・調理のコツ・ポイントを、魚や海藻を毎日いただける島での自身の経験や知恵より、ご提案いたします！

15:00~
第3部

2品の試食・交流会
第2部で紹介した料理を試食し、講師と参加者で交流をはかります。

海の宝！
水産女子の元気プロジェクトとは？



海の宝！水産女子の元気プロジェクト

漁業・水産業に携わる女性の存在感を高め、女性にとって働きやすい漁業・水産業の現場改革や、仕事選びの対象としての漁業・水産業の魅力向上を後押しするプロジェクトです。講師は水産女子メンバーです。



大西幸子

（京都府伊根町）
定置網漁で獲れた魚をトラックで運ぶ傍ら、自らもアワビ、ナマコ、ウニ等を獲り、「海女」として活躍中。自分で獲った魚を使った商品開発や、子供たちに海の楽しさを教えている。



舘岡志保

（北海道八雲町）
漁師である夫が経営する噴火湾鮮魚卸龍神丸で営業広報を行い、自身も起業し漁業プロデューサーとして6次産業化支援や漁業改革を行い、未来に繋げる漁業を目標とし活動している。



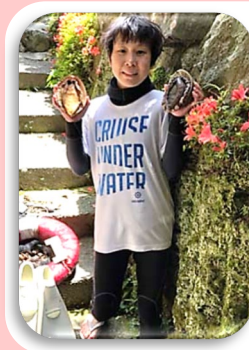
池田陽子

（東京都品川区）
「鯖サミット」「鯖ナイト」を開催する団体「全日本さば連合会」の広報担当「サバジェンヌ」として、サバの魅力を発信している。魚を使った薬膳料理の提案も行っている。



根本朋美

（島根県浜田市）
浜田漁港の仲買稼業の環境で育ち、現在は鮮魚仲卸店で働く傍ら、浜田と東京に拠点を置き「家庭の食卓に魚メニューが増える」ことを目指し、魚食普及活動に取り組む。



小寺めぐみ

（三重県鳥羽市）
夫の事業継承を機に菅島へ移住。海女になり、母・妻・嫁の他、漁村女性の自分に何が出来るか。漁獲物の高付加価値化や魚食普及の料理教室等、持続可能な地域漁業のマネジメントに奮闘している。

参加申込方法

- ①お名前②会社名③職種④電話番号⑤FAX番号⑥メールアドレス
 - ⑦講師のどなたからどのようなことを聞きたいか。
- をご記入の上、右に記載のメールアドレスまでお申し込みください。
締め切りは3月9日（月）、定員に達し次第終了させていただきます。

お問合せ・申し込み先

国産水産物流通促進センター 構成員
公益社団法人 日本水産資源保護協会 担当：鳴島
電話：03-6680-4277
メール：naru-jfrca@mbr.sphere.ne.jp