

報道機関の皆さんへお知らせ

配付年月日	令和5年(2023年) 8月16日(水)	連絡先	渡島総合振興局 産業振興部商工労働観光課 佐藤/中本 TEL 0138-47-9461 (内線 2425)
標 題	令和5年度 料理人との道南食財勉強会(第1回)の開催について		
内 容	<p>○ 渡島総合振興局では、道南における食のブランド化を推進するため、道南の料理人集団「クラブ・ガストロノミー・バリアドス」と連携し、地元の魅力ある食材やその調理方法等を学ぶ「料理人との道南食財勉強会」を開催します。</p> <p>○ 今回は、東北地方等に比べて食材利用が進んでいない「サメ」をテーマとしました。</p> <p>1 主 催 クラブ・ガストロノミー・バリアドス、渡島総合振興局</p> <p>2 日 時 令和5年(2023年)8月22日(火) 14:30~16:00</p> <p>3 場 所 函館大学付設函館調理製菓専門学校 1階 食文化演習室(函館市柏木町7-25)</p> <p>4 参加者 渡島・檜山管内の料理人等 約20名</p> <p>5 テーマ サメの活用及び水産資源の現状について</p> <p>6 当日の流れ 14:30~15:00 サメ料理の試食・発表者等との懇談(フリートーク) 15:00~16:00 勉強会(対談形式)・質疑応答</p> <p>7 発表者等 ゲスト：北海道大学 名誉教授/シャークミュージアム名誉館長 仲谷 一宏 氏 北海道大学名誉教授。日本で唯一のサメの博物館である気仙沼シャークミュージアム名誉館長であり、サメ研究の第一人者として知られる。「さめ先生が教える サメのひみつ10」など、サメに関する著書多数。</p> <p>発表者：有限会社田向商店 代表取締役 田向 常城 氏 田向商店は1929年に青森近海及び北海道海産物重船卸売業として青森県青森市にて創業。青森近海で水揚げされる水産物(主にサメ類)の加工食品製造や、鮮魚卸販売を営む。 サメの総合利用に取り組み、鮫節(さめぶし)や軟骨を利用したサプリメント等の製品を開発。</p> <p>対談者：函館短期大学付設調理製菓専門学校 教頭 吉田 徹 氏 東京「東洋軒」で17年間、西洋料理を担当。1987年「函館ハーバービューホテル」のレストランの料理長就任と同時に函館短期大学付設調理製菓専門学校で後進の指導を始め、現在に至る。</p>		
取材に当たってのお願い	<p>当日の積極的な取材について、ご協力よろしくお願ひします。</p> <p>なお、取材ご希望の場合、8月21日(月)15時までに担当者あてご連絡願ひます。</p>		