

函 農 企

令和6年(2024年)1月17日

報道機関各位

農林水産部 市場・販路担当課長

函館マリカルチャープロジェクトイベント「魅力再発見。世界に誇る『函館真昆布』」の開催に係る取材・報道について（依頼）

このことについて、函農企 令和5年(2023年)12月26日付け「函館マリカルチャープロジェクトイベント「魅力再発見。世界に誇る『函館真昆布』」の開催に係る取材・報道について」により依頼をし、参加者の募集は締め切ったところですが、当日のイベントの様子をNCV函館センターおよびNCV函館センター公式 YouTube チャンネルにてリアルタイム配信を行うことから、報道方についてよろしくお願ひいたします。

なお、イベントを取材していただく際には、事前に下記までご連絡ください。

記

- 1 リアルタイム配信方法
 - (1) NCV函館センターの番組
 - (2) NCV函館センター公式 YouTube チャンネル（別紙とおり）

- 2 イベント概要（フライヤー参照）

函館市農林水産部企画調整課
担当：金子
電話：21-3349， F A X：21-3585

【NCV函館センター公式 YouTube チャンネル】

函館マリカルチャープロジェクトイベント

魅力再発見。世界に誇る『函館真昆布』

1 アドレス

<https://www.youtube.com/live/1JVkCD6IU9M?si=mipewwWRoEf7fmwG>

2 QRコード





函館マリカルチャープロジェクト
魚介藻類養殖を核とした持続可能な水産・海洋都市の構築
ー 地域カーボンニュートラルに貢献する水産養殖の確立に向けて ー

函館マリカルチャープロジェクトイベント 魅力再発見。世界に誇る「函館真昆布」

函館は昆布生産量・生産高ともに日本一であり、函館が主要産地である「真昆布」は風味が良く澄んだだしが取れることから、最高級の昆布と評価されています。

特に南茅部沿岸で水揚げされる昆布は、江戸期に松前藩が朝廷や将軍家に献上していたことから『献上昆布』と呼ばれているなど、昆布食文化の長い歴史があります。

今回のイベントでは、平成29年から「函館真昆布」の統一ブランド名でPRしている真昆布を市民の皆様にご紹介するとともに、真昆布の生産・流通に携わる皆様にご紹介し、その素晴らしさを再認識していただけるような機会になれば幸いです。

日時 令和6年1月21日(日) 15:00~17:30

場所 函館国際ホテル「鳳凰」(函館市大手町5番10号)

定員 124名(うち一般市民の方30名程度)

※参加者の募集は、締め切りました。

参加費 無料

配信 NCV函館センターの番組で生中継、および
NCV函館センター公式YouTubeチャンネルで
リアルタイム配信いたします。



NCV公式YouTubeチャンネル

= タイムテーブル =

15:00-15:05 主催者挨拶 大泉 潤 函館市長

15:05-15:40 基調講演「日本の食文化と『函館真昆布』」
森枝 卓士 氏 フォトジャーナリスト

15:40-16:30 デモンストレーションおよび試食
林 亮平 氏 東京・青山「てのしま」店主
木村 史能 氏 「函館国際ホテル」総料理長

16:30-17:25 パネルディスカッション
モデレーター:佐々木 ひろこ 氏 「一般社団法人Chefs for the Blue
(シェフス フォー ザ ブルー)」代表理事
パネリスト:土居 純一 氏 「有限会社こんぶ土居」代表取締役
林 亮平 氏 東京・青山「てのしま」店主
安井 肇 氏 北海道立工業技術センター長

17:25-17:30 閉会挨拶 嵯峨 直恆 (一財)函館国際水産・海洋都市推進機構長
主催

函館市、北海道大学、(公財)函館地域産業振興財団、(一財)函館国際水産・海洋都市推進機構
協力

北海道新聞函館支社、NCV函館センター、一般社団法人Chefs for the Blue
協賛

函館農水産物ブランド推進協議会