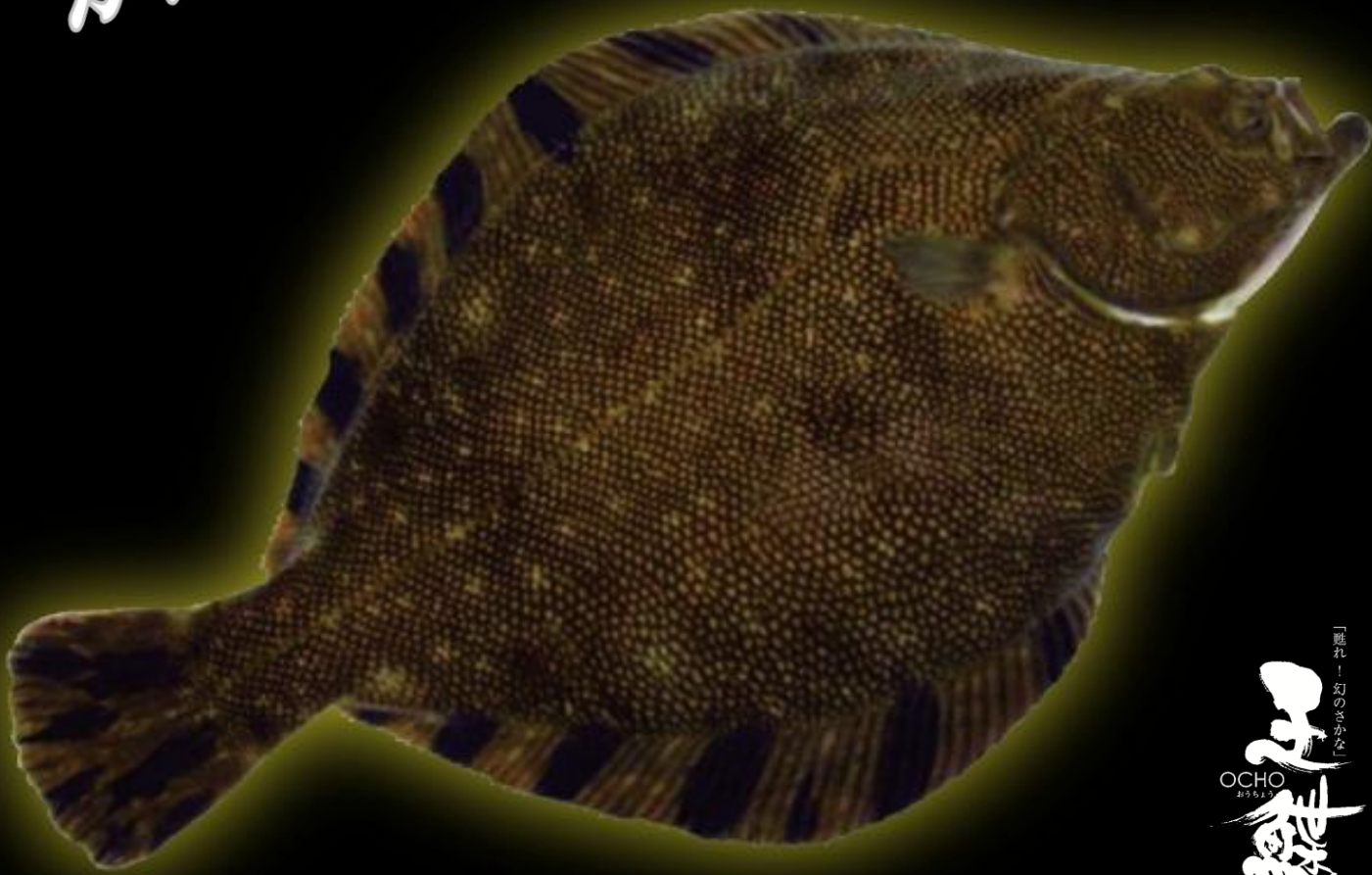


# がんばれ マツカワ!

伊達市

えりも以西太平洋海域



## 地域特産品の流通消費拡大に向けた勉強会

# — がんばれ マツカワ —

入場  
無料

**日時** 平成25年 **3月21日(木)**  
13:00~15:30(受付12:30)

**場所** **ホテル ローヤル**  
2F ダイヤモンドホール  
伊達市末永町33-3 TEL : 0142-23-4888

講演

【講師】  
“魚の伝道士” 上田勝彦 氏  
(水産庁研究指導課 情報技術企画官)



【テーマ】  
正しい活け締め技術による魚の品質向上と  
成功事例・失敗事例

【内容】  
“神経締め”と呼ばれる活け締めの技術をビデオを使ってご紹介するとともに、その成功事例や失敗事例について講演します。  
また、活け締めを施したマツカワと、そうではないマツカワの試食(食べくらべ)も予定しています。

〈HPアドレス〉 [http://www.mr.hkd.mlit.go.jp/chiki\\_info/kaihatutyouusa/index.html](http://www.mr.hkd.mlit.go.jp/chiki_info/kaihatutyouusa/index.html)

室蘭開建HP 北海道総合開発推進調査のページ

室蘭開建 推進調査

検索

主催：えりも以西栽培漁業振興推進協議会、室蘭開発建設部  
後援：北海道胆振総合振興局、北海道日高振興局、室蘭追直地域マリンビジョン協議会

# 地域特産品の流通消費拡大に向けた勉強会 ～がんばれマツカワ～

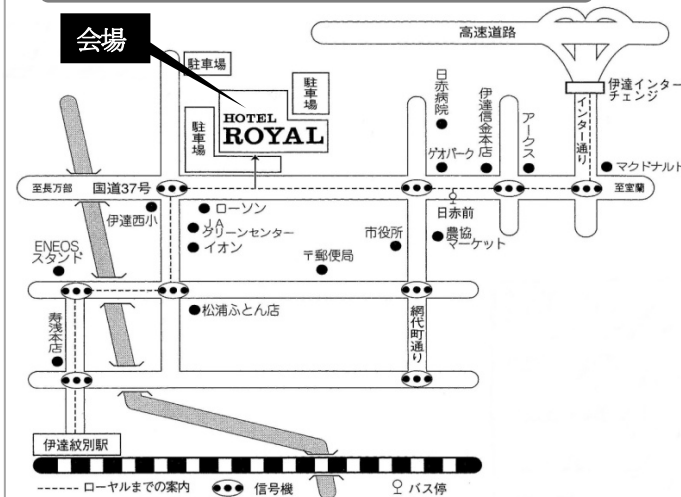
日本海の自身高級魚「ヒラメ」。しかし、太平洋にはヒラメに負けない白身魚（鰯）がいます。それは幻のさかなと呼ばれる「マツカワ」です。えりも以西の太平洋側で獲れる35cm以上の「マツカワ」は、「王鰯（おうちょう）」というブランド名で売り出しています。

本勉強会では「マツカワ」の更なる高付加価値化を目指して、有識者を招いた勉強会を開催し、関係機関等に対して有益な情報発信を行うとともに、「マツカワ」の知名度アップに資することを目的としています。

## プログラム

- 12:30 開場（受付）
- 13:00 開会挨拶（主催者代表挨拶）  
菊谷秀吉 伊達市長（えりも以西栽培漁業振興推進協議会会長）
- 13:10 マツカワの流通消費調査報告〔室蘭開発建設部〕（20分）
- 13:30 講演（1時間20分）  
〔講師〕 上田勝彦 氏（水産庁研究指導課情報技術企画官）  
〔テーマ〕 正しい活け締め技術による魚の品質向上と  
成功事例・失敗事例  
〔試食〕 活け締めマツカワの食べくらべ（予定）
- 14:50 地域の話題提供（25分）  
〔提供者〕 室蘭追直地域マリビジョン協議会  
〔話題〕 追直漁港 Mランドの供用について
- 15:15 質疑応答
- 15:30 閉会

## 会場案内



■ホテルローヤル  
〒052-0021 北海道伊達市末永町33-3  
TEL:0142-23-4888

- アクセス方法
- ・JR伊達紋別駅から車で3分、徒歩12分
  - ・日赤前バス停から徒歩5分
  - ・高速道路伊達ICから車で10分

### 〈お問い合わせ先〉

開催事務局 北海道開発局 室蘭開発建設部 地域振興対策室 担当：山田、鈴木  
TEL: 0143-25-7053 E-mail: 下記のとおり

## 申し込み方法

参加をご希望の方は、氏名、所属、住所、電話番号などを明記の上、以下の連絡先に事前にお申し込みください。なお、申し込み多数で満席となった場合はお断りの連絡をさせていただきます（※席に余裕があれば当日参加は可能です。）。また、試食につきましても、マツカワの入荷状況によって数を制限させていただきますので、お予めご了承ください。

E-mail: [chiikisinko-mr@hkd.mlit.go.jp](mailto:chiikisinko-mr@hkd.mlit.go.jp)

FAX: 0143-22-8842 北海道開発局室蘭開発建設部〔担当：地域振興対策室〕行

【申し込み締め切り 平成25年3月15日（金）】

<b>参加申込書</b>	ふりがな 氏名
	機関・所属
	住所
	電話 ( )
	ふりがな 氏名
	機関・所属
住所	
電話 ( )	

※今回の申し込みによって取得した個人情報は、当勉強会に関する事務以外には使用いたしません。