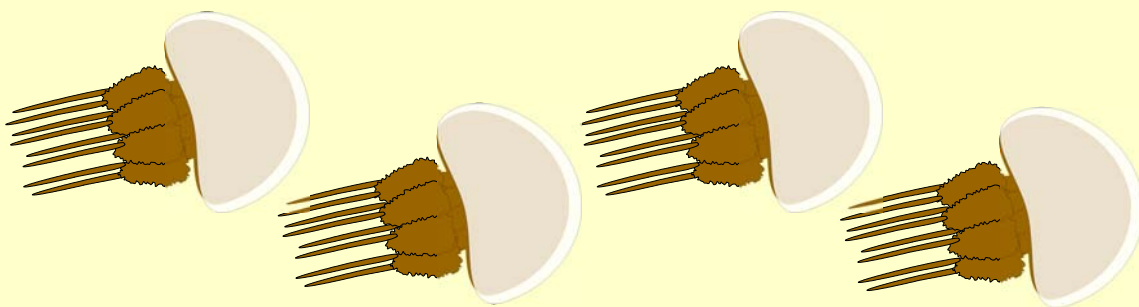




生き物と食ワークショップ

有明海の生き物を美味しく食すには？ ～クラゲ編～

日時：2017年3月11日

第1部 10時～12時

第2部 13時30分～15時30分

場所：海道しるべ

鹿島市大字音成甲1896番地1

【主催】佐賀大学低平地沿岸海域研究センター・鹿島市民立生涯学習・文化振興財団

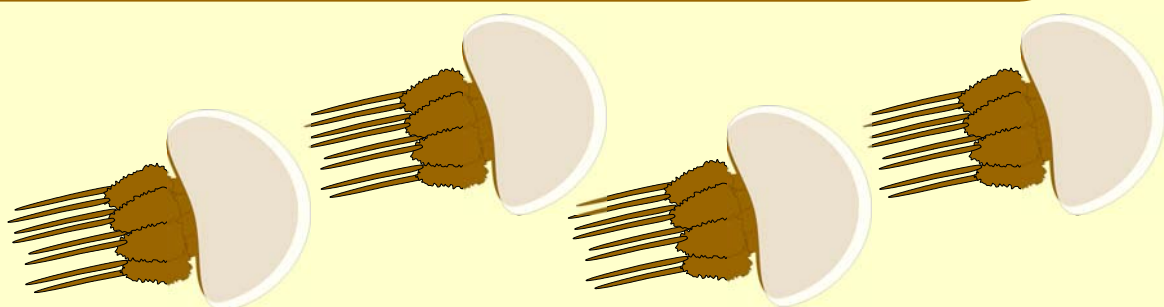
【後援】鹿島市（ラムサール条約推進室，産業支援課），株式会社海月研究所，
NPO法人ちゅうごく環境ネット

【協力】鹿島市干潟展望館

有明海では近年、貝類などの漁業が衰退していくのに成り代わって、「クラゲ」が有明海でよく見られるようになっていきます。このクラゲは「ビゼンクラゲ」（一部はヒゼンクラゲもある）と呼ばれ、昔から有明海に生息しており、有明海地域の一部では食用として利用されてきました。ここ数年では、大量発生に伴って「クラゲ漁」が盛んになっていますが、それらのほとんどが中国に輸出されており、地域で利用されることは少なくなってきました。

その一方で、日本は中国などから「中華クラゲ」という名称で輸入をしています。即ち、国内でも十分に「クラゲ商品」を販売することが可能であることを示しています。有明海地域において単に「明晩・塩漬クラゲ」として輸出するのではなく、新たな商品価値をつけて、あるいは料理方法を提案していけば、国内での販売もさらに増えるのではないのでしょうか？ 今回は、「クラゲの食べ方・加工法」についてワークショップを行いたいと思います。

（注）このワークショップは有明海のワイズユースを活性化させていくための一助となればとの思いのもと、企画されました。



第1部 クラゲ料理開発体験ワークショップ

時間：10時～12時

申込：必要（鹿島市民立生涯学習・文化振興財団へ）

実際にクラゲを用いて料理を試作して頂き、クラゲの利用法についてディスカッションします。



コーディネーター

玉谷貴子さん

（クラゲマイスター・フードアナリスト）

第2部 有明海生物の食ワークショップ

13:30

挨拶

永池 守さん（鹿島市民立生涯学習・文化振興財団）

13:35～13:45

主旨説明

藤井直紀さん（佐賀大学低平地沿岸海域研究センター）

13:45～14:25

話題提供



馬場崇行さん
（海月研究所）



福山暢生さん
（赤門堂）

14:25～14:35

休憩

14:35～15:30

座談会



コーディネーター

藤井直紀さん（佐賀大学・クラゲ研究）



馬場崇行さん
海月研究所
クラゲコラーゲン開発



玉谷貴子さん
玉谷製麺所
フードアナリスト



川田光政さん
川田食品
有明海生物を使った食品開発



福山暢生さん
赤門堂 菓子開発



迎りつ子さん
栄養士



松尾久美子さん
野菜ソムリエ

15:30

終了予定

連絡

佐賀大学低平地沿岸海域研究センター

TEL 0952-28-8494

E-mail medusae@cc.saga-u.ac.jp

鹿島市民立生涯学習・文化振興財団

TEL:0954-63-2138 FAX:0954-63-3424

E-mail able1@po.asunet.ne.jp