

## 「江戸前ちば海苔」の魅力を学び・味わう

### <講師紹介>

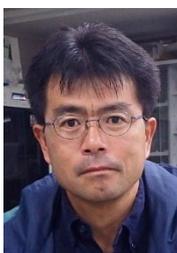
#### ■テーブル「食文化」：江戸前寿司とちば海苔に関する食文化



##### 福地享子 氏（築地魚市場「銀鱗会」事務局長）

元フリーランスの編集ライター。知り合いのシェフを通して築地市場の水産仲卸「濱長」のチラシ作りを頼まれたことをきっかけに、1998年より「濱長」で働きました。著書「築地魚河岸寿司ダネ手帖」等多数あります。築地市場で培われたプロの目利きを武器に軽快かつ食通向けのお話を楽しめます。

#### ■テーブル「環境」：東京湾をとりまく環境



##### 林 俊裕 氏（千葉県水産総合研究センター東京湾漁業研究所主任上席研究員）

平成20年4月から現在に至るまで、主に東京湾の漁場環境と海苔の生育の関連など現場での海苔養殖に関する試験研究に従事してきました。東京湾の環境は、年々変化しており、海苔の生育や魚の棲息に大きな影響を与えています。様々なデータとともに、東京湾をとりまく環境について分かりやすく解説します。

#### ■テーブル「流通」：ちば海苔の流通



##### 岩崎照夫 氏（千葉県漁業協同組合連合会常任監事）

昭和53年から約30年間千葉県漁連ののり加工事業所にてちば海苔の販売に携わってきました。ちば海苔の入札から店頭へ並ぶまでを分かりやすく説明します。買付のプロとして、美味しい海苔の見分け方や保存方法など家庭でも役に立つ海苔の情報も教えます。

#### ■テーブル「生産」：ちば海苔の生産と特徴



##### 山本和典 氏（千葉県漁業協同組合連合会のり共販事業所調査役）

平成15年から約15年間共販所に勤務する傍ら、生産現場に足を運び生産者との交流を深めてきました。ちば海苔の生産の方法や特徴について説明します。ちば海苔は生産者のこだわりがその品質に反映されています。ちば海苔を味わいながら、なぜ美味しいのか、その理由を皆さんに分かりやすくお伝えします。

【ちば海苔生産者：金田漁業協同組合（木更津）】

【コーディネーター】



齋藤正臣 氏

\*木更津の金田は青混ぜ海苔の産地です



齋藤隼人 氏



前職は三菱UFJリサーチ&コンサルティング（株）食産業・農林水産業戦略室長、2015年より現職に着任。全国各地で農林水産物の商品開発やブランド化、販売戦略の作成、マーケティング調査、人材育成などのご支援をさせて頂いています。

小谷幸司（日本大学生物資源科学部くらしの生物学科准教授「住まいと環境研究室」）