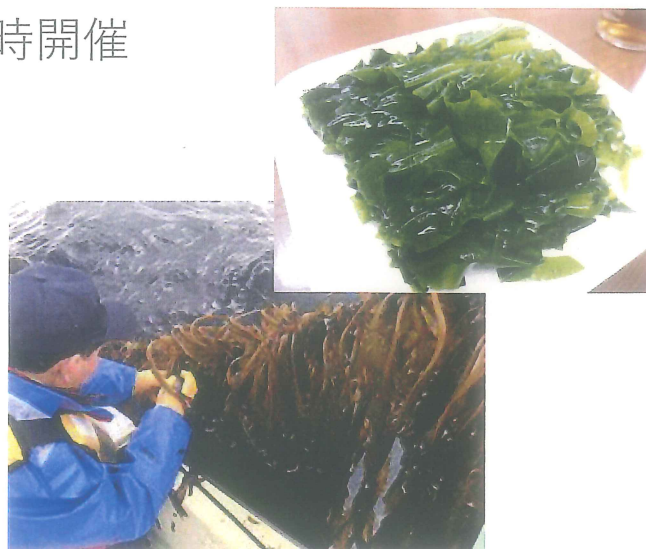


海藻の魅力・再発見！

日時：H30年3月24日（土）14時～17時開催

美しい環境に育まれた海藻、そして海藻食文化は、北三陸の宝物です。岩手県田野畑村産ワカメに関する学術講演会にて知見を深め、北部沿岸地域全体の魅力づくりを考える会にしたいと思います。



講演会プログラム



田野畑村ワカメ養殖の歴史と現状

ワカメにもある「ササニシキ」「ヒトメボレ」「コシヒカリ」皆で知ろう！“田野畑ワカメは貴重系統”

元岩手県首席水産業改良普及員 石川 豊先生



先端的分析技術を用いたワカメの香り成分の比較解析

岩手大学農学部教授 山下哲郎先生

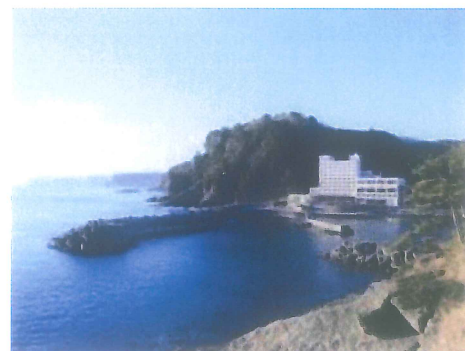
会場：ホテル羅賀荘

参加費：無料

主催：岩手の食材で毎日キュージーヌマンズール

共催：チーム未来たのはた

後援：スローフードいわて



【申し込み・問い合わせ】

* FAX 019-681-1800 下記のフォームに記入して送信して下さい。

* メール info@iwate-minceur.com

* お問い合わせ電話：080-1696-4878（月曜日～金曜日14:00～17:00）

〒028-8403 岩手県下閉伊郡

田野畑村羅賀60-1

TEL：0194-33-2611

氏名	連絡先（電話番号、メール、FAX番号など）