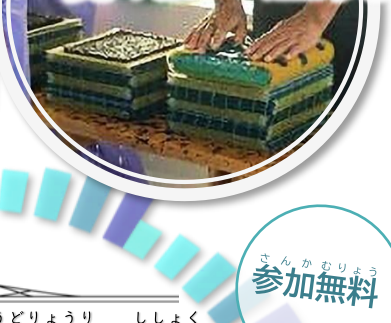


令和7年度 第4回 東よか干潟交流塾

かのり たくら ありあけかい

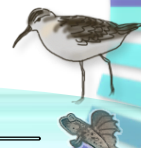
乾海苔の食べ比べと有明海のノリの養殖の歴史



参加無料

海の幸を使った郷土料理の試食

- ・佐賀海苔とシギの恩返し米
- ・ムツゴロウの蒲焼
- ・ワラスボ・エビの揚げ物
- ・地元の野菜など



協力

佐賀市食生活改善推進協議会東与賀校区

株式会社 サン海苔

シギの恩返し米協議会

10/25 土

13:30~15:00

講師 川村 嘉応 さん

佐賀大学農学部 招聘教授

会場：東よか干潟ビジターセンターひがさす

対象：有明海の環境に興味のある方（中学生以上）

定員：30名程度 ※参加決定者には連絡します。（応募者多数の場合は抽選）

申込期限：10月17日（金）

講演概要

有明海は魚介類、特にサルボウガイ（モガイ）が減ってしまい、豊穡の海とは言えなくなってしまいました。更に過去3年間は海苔の生産も落ち込んでしまっています。それでもノリ養殖業者は努力を惜まずに、海苔の生産を元に戻し海を守り続けようと、現在の苦難に県民一体となって立ち向かっています。今日は、現在に至った海苔の養殖、生産の歴史を振り返るとともに、乾海苔の美味しさとはなにかを深掘するため、有明海の乾海苔や魚介類を試食しながら時間の許す限りお話しします。

講師プロフィール

1988年 久留米市生まれ
1980~2018年 佐賀県庁（主に有明水産振興センター勤務）でノリ関連の試験研究と養殖指導に従事
養殖ノリの病気に関する研究で農学博士を取得
2018~2022年 佐賀大学 農学部 藻類ベントス学分野 特任教授
現在 佐賀大学 招聘教授 産学官連携研究員 佐賀市本庄町在住



問合せ先・申し込み
東よか干潟ビジターセンター ひがさす
〒840-2222 佐賀市東与賀町田中 2757 番地 4
電話：0952-37-0515
FAX：0952-37-0548
mail: higasasu@city.saga.lg.jp



▲ひがさすHP



▲Instagram