

日本一の佐賀海苔は こうやって作られる

講師:川村嘉応(佐賀大学特任教授)

日時

令和3年 4 月 24 日 土
13:30~15:00

会場

東よか干潟ビジターセンターひがさす
レクチャールーム

対象

中学生以上

定員

20 名程度
(先着順に受付けます)

参加費無料

川村嘉応氏プロフィール

- | | |
|--------|--|
| 1955 年 | 久留米市生まれ |
| 1980 年 | 佐賀県庁(主に有明水産振興センター勤務)で
ノリ関係の試験研究と指導に従事 |
| 1994 年 | 「養殖ノリにおけるスミノリ病に関する研究」で
博士号取得 |
| 2018 年 | 現在、佐賀大学 農学部 特任教授、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



講演内容

有明海が豊穡の海でなくなったと言われて、久しくなった。それでも有明海^の海苔養殖業は 10 数年の長きにわたって乾海苔生産額日本一の地位を守り続けている。それを支えるのはノリ漁業者^{ぎよぎょうしや}の卓越した技術と努力の賜物であり、また県民一体となって海を守り続けているからと思われる。ここでは“乾海苔がどうやって生産されているのか、その乾海苔の効能^{こうのう}は何か”について時間の許す限りお話します。

