

水産業に元気を!

水産女子セミナー2022

8/24 水

13:30~15:00 (受付開始13:15)

水産業界で活躍する「水産女子」を講師に迎えたセミナーを開催します。今回は生産、流通、小売の3つの立場の講師が、現場の最新情報や、女性ならではの視点による活動、商品開発、現場の情報発信、今後の課題について講演します。参加者と講師の双方にとって仕事のヒントや連携につながる機会にしたいと、ご応募をお待ちしております。

海の宝!
水産女子の元気プロジェクトとは?



漁業・水産業に携わる女性の存在感を高め、女性にとって働きやすい漁業・水産業の現場改革や、仕事選びの対象としての漁業・水産業の魅力向上を後押しするプロジェクトです。

海の宝! 水産女子の元気プロジェクト

会場

ジャパン・インターナショナル・シーフードショー
セミナーE会場
東京ビッグサイト東5ホール
〒135-0064 東京都江東区有明3丁目10-1

対象

水産小売・外食・加工・流通事業者・漁業者・関連団体 定員50名 **男女問わずお待ちしております!**

参加無料!

セミナープログラム

13:30~ セミナー開始

13:35~

「サステナブルな生業とは、『あり方』から『生き方』へ」

小寺めぐみ(鳥羽磯部漁協菅島支所 海女、三重県魚食リーダー)
100年前も後も、命を生かして生かされている不易流行な海女漁村の暮らし、地域の水産業をご紹介します。

試食あり



小寺めぐみ

(三重県鳥羽市)
夫の事業継承を機に菅島へ移住。海女になり、母・妻・嫁の他、漁村女性の自分に何ができるか。漁獲物の高付加価値化や魚食普及の料理教室等、持続可能な地域漁業のマネジメントに奮闘している。

14:00~

「魚屋のない漁師町」

大西幸子(京都府唯一の海女、大型定置網会社ドライバー)
最も海に近い漁師町に住む人々の、伝統的魚食文化を紹介します。



大西幸子

(京都府伊根町)
定置網漁で獲れた魚をトラックで運ぶ傍ら、自らもアワビ、ナマコ、ウニ等を獲り、「海女」として活躍中。自分で獲った魚を使った商品開発や、子供たちに海の楽しさを教えている。

14:25~

「“子ども食堂”における魚食普及の7つのポイント」

佐藤友美子((有)昭和食産)
築地場外市場で魚屋を営む傍ら、地元の子ども食堂で調理を実践。両者の立場から子ども食堂における魚食普及についてお話しします。



佐藤友美子

(東京都中央区)
築地場外市場の鮭専門店昭和食品店主。NPO築地食のまちづくり協議会理事。中央区勝どき・佃「にこにこ食堂」調理担当。著書「鮭とごはんの組み立て方」(誠文堂新光社)他

14:50~15:00 質疑応答、セミナー終了後名刺交換

参加申込方法:

- ① シーフードショーのHPにアクセスしてください。
<https://www.seafood-show.com/japan/>
- ② 「セミナーのご案内」のページからお申し込みください。
定員に達し次第、受付を終了させていただきます。
<https://seafood-show.jp/ex/seafood/seminars>
- ③ 当日はシーフードショー入場の受付後、時間までにセミナーE会場へお越しください。
※シーフードショーの入場(無料)は別途登録が必要になります。