

おタテの可能性 小樽まちづくりシンポジウム参加募集

2021/11/30 イベント・観光, 市政・市議会, 社会・経済

小樽ホタテブランド化推進プロジェクト実行委員会(久末智章実行委員長)主催・一般社団法人小樽観光協会共催で、「おタテによる小樽活性化の可能性～小樽祝津産ホタテの六次産業化を目指して～」と題し、小樽まちづくりシンポジウム 2021 を、12月11日(土)に小樽経済センター(稲穂2)7階大ホールで開催し、参加無料のおタテ水産加工品土産付きで、定員 80 名を募集している。

小樽ホタテブランド化推進プロジェクト実行委員会
「おタテによる小樽活性化の可能性」
小樽祝津産ホタテの六次産業化を目指して

12月11日(土) 16:00-17:30
小樽経済センター7F 大ホール
参加無料

ご来場のお土産に
お土産(おタテ水産加工品)贈呈!!
定員80名

申込先: 小樽観光協会 林
FAX 0134-23-0522
E-mail info2007@otaru.gr.jp

小樽祝津産ホタテの特徴と養殖漁業の歴史と現状、その魅力、小樽の観光資源としての活用についての可能性を考え、北海道立総合研究機構水産研究本部企画調整部の宮園章専門研究員による基調講演「北海道のホタテ貝と養殖漁業について」を行い、中村貞夫副実行委員長、ホテルノイシュロス小樽・兼崎義明代表取締役、株式会社たるしえ・斉藤哲治代表取締役社長、小樽水産加工業協同組合・田宮昌明専務理事、株式会社水族館公社・梅津真平参与のよるパネルディスカッションを実施し、小樽商科大学グローバル戦略推進センター、同委員会事業推進ディレクターの高野宏康氏がファシリテーターを務めシンポジウムを行う。

申込は、FAX(0134-23-0522)、または[メール](mailto:info2007@otaru.gr.jp)で、小樽観光協会(林)へ。

また、小樽水産加工業協同組合とうながぶらす株式会社との連携で、小樽産のホタテの味を全国へ届けるため、11月29日(月)から、おタテ水産加工品セット「小樽大漁箱・帆立箱」5,400円(税込)の販売を開始した。