



函館マリカルチャープロジェクトイベント 魅力再発見。世界に誇る「函館真昆布」

函館は昆布生産量・生産高ともに日本一であり、函館が主要産地である「真昆布」は風味が良く澄んだだしが取れることから、最高級の昆布と評価されています。

特に南茅部沿岸で水揚げされる昆布は、江戸期に松前藩が朝廷や将軍家に献上していたことから『献上昆布』と呼ばれているなど、昆布食文化の長い歴史があります。

今回のイベントでは、平成29年から「函館真昆布」の統一ブランド名でPRしている真昆布を市民の皆様にご紹介させていただくとともに、真昆布の生産・流通に携わる皆様にその素晴らしさを再認識していただけるような機会になれば幸いです。

日時 令和6年1月21日(日) 15:00~17:30

場所 函館国際ホテル「鳳凰」(函館市大手町5番10号)

定員 124名(うち一般市民の方30名程度)

※応募者多数の場合には、抽選となります。

参加費 無料

申込 オンラインもしくはファックス・電子メール
(詳しくは裏面をご覧ください。)

= タイムテーブル =

15:00-15:05 主催者挨拶 大泉 潤 函館市長

15:05-15:40 基調講演「日本の食文化と『函館真昆布』」
森枝 卓士 氏 フォトジャーナリスト

15:40-16:30 デモンストレーションおよび試食
林 亮平 氏 東京・青山「てのしま」店主
木村 史能 氏 「函館国際ホテル」総料理長

16:30-17:25 パネルディスカッション
モデレーター:佐々木 ひろこ 氏 「一般社団法人Chefs for the Blue
(シェフス フォー ザ ブルー)」代表理事

パネリスト:土居 純一 氏 「有限会社こんぶ土居」代表取締役
林 亮平 氏 東京・青山「てのしま」店主
安井 肇 氏 北海道立工業技術センター長

17:25-17:30 閉会挨拶 嵯峨 直恆 (一財)函館国際水産・海洋都市推進機構長
主催

函館市、北海道大学、(公財)函館地域産業振興財団、(一財)函館国際水産・海洋都市推進機構
協力

北海道新聞函館支社、NCV函館センター、一般社団法人Chefs for the Blue
協賛

函館農水産物ブランド推進協議会