

## 海藻活用研究会 シンポジウムプログラム

- 13:30 開会挨拶：安井会長
- 13:40 講演①：磯焼け対策や環境教育について  
秋田晋吾<北大院水産>
- 14:00 講演②：観光と海藻について  
池ノ上真一<北海商科大学>
- 14:20 講演③：海藻レトルト食品の栄養成分および抗酸化力に及ぼす製造条件の影響  
○宮部好克・落合瞳子<地方独立行政法人青森県産業技術センター>、  
熊谷祐也・岸村栄毅<北大院水産>
- 14:40 講演④：DNA 分析から見た地域食用海藻の特徴  
清水健志<北海道立工業技術センター>
- 15:00～15:15 休憩
- 15:15 講演⑤：マリカルチャープロジェクトについて  
佐藤課長<函館市農林水産部水産課>
- 15:35 講演⑥：ホソメ昆布ブルーカーボンクレジット取得について  
横田稔<奥尻町>
- 15:55 講演⑦：海藻を活用した海洋教育  
伊藤様<株式会社 WMI>
- 16:15 講演⑧：株式会社シー・アクト 大久保様
- 16:35 講演⑨：累計販売本数 450 万本を突破したヘアカラー商材のガゴメ昆布の普及活動について  
織田ゆき恵<スタージュ株式会社>
- 16:55 閉会挨拶：宮下副会長
- 17:00 終了