

小樽まちづくりシンポジウム2021

「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 —

参加無料

令和3年 12月11日(土) 16:00~17:30

会場 小樽経済センター 7F
大ホール

参加申込 事前予約となりますので
下記宛てにお申し込み下さい。 定員80名

ご来場の参加者に
お土産(おタテ水産加工品)贈呈!!

コロナ対策として、机一つに一人として定員80名です。
当日はマスク着用と入口で検温および手指の消毒をお願いします。

次 第

主催者挨拶 久末 智章

(小樽ホタテブランド化推進プロジェクト実行委員会 実行委員長)

基調講演

「北海道のホタテガイと養殖漁業について」

宮園 章氏 (北海道立総合研究機構 水産研究本部企画調整部 専門研究員)

パネルディスカッション

中村 貞夫氏 (中村漁業部、
小樽ホタテブランド化推進プロジェクト実行委員会 副実行委員長)

兼崎 義明氏 (ノイシユロス・オペレーション株式会社・
ホテルノイシユロス小樽 代表取締役)

斎藤 哲治氏 (株式会社たるしえ 代表取締役社長)

田宮 昌明氏 (小樽水産加工業協同組合 専務理事)

梅津 真平氏 (株式会社小樽水族館公社 参与)

ファシリテーター

高野 宏康

(小樽商科大学グローカル戦略推進センター、
小樽ホタテブランド化推進プロジェクト実行委員会
事業推進ディレクター)

閉会

ご予約・お問い合わせ先 小樽観光協会 林まで

Fax 0134-23-0522

E-mail info2007@otaru.gr.jp

※ご予約時には「お名前」「所属企業・団体名」「電話番号」をお知らせください。

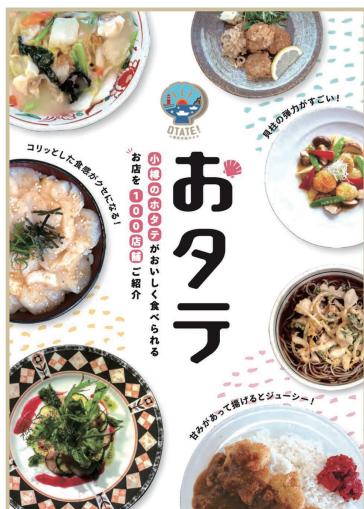
- ◆主催:小樽ホタテブランド化推進プロジェクト実行委員会
- ◆共催:一般社団法人小樽観光協会
- ◆後援:小樽市、小樽市漁業協同組合、NPO法人 OBM



テーマ

小樽祝津地区では、昭和57(1982)年にホタテ養殖の事業化に成功し、現在では漁獲量・漁獲高とともに市内漁業のトップ水準となっていますが、稚貝出荷が中心で地元で食べる機会はごく一部に限られ、小樽がホタテの一大産地であることは認識されていませんでした。この小樽産ホタテを「おタテ」としてブランド化していく事業が、令和3年度の観光庁域内連係促進事業に採択されたことをきっかけに、小樽の地域振興につなげる様々な取組が始動しました。本シンポジウムでは「おタテ」の特徴と魅力、小樽の観光資源としての活用について考えます。

- ① 小樽祝津産ホタテの特徴と魅力、特にホタテ養殖漁業の歴史と現状、課題等を分かりやすく説明する。
- ② 「おタテ」の販売提供体制整備、情報発信など、観光資源としての「おタテ」活用の可能性を考える。



＼公式Instagramをはじめました！／

おタテ～持続可能な養殖漁業の物語～

小樽のホタテを「おタテ」としてブランド化し、販売体制の整備や情報発信などを通じて、持続可能な地域資源として定着することを目指しています。
ぜひフォローお願いします！

#おタテ

@otaru_otate



Follow Me!



申し込み用紙

お名前	(フリガナ)	
所属		
電話番号	E-mail	

お申し込み先 → FAX 0134-23-0522

小樽観光協会
担当 林