

学習会のご案内

10月10日は
まぐろの日！！



《天然・刺身マグロ 学習会》



後援：OPRT

(一社)責任あるまぐろ漁業推進機構



遠洋マグロ漁業の現状や資源環境、ルールを守った漁獲について学びましょう！

栄養豊富でおいしいマグロ、いろいろな種類があって鮮魚コーナーに並んでいるマグロ、お寿司のネタでも人気トップのマグロについて、あなたは何をどのくらい知っていますか？

この学習会は(一社)責任あるまぐろ漁業推進機構(OPRT)のご後援をいただき、「10/10 まぐろの日」にちなんで開催します。マグロの種類や生息域、遠洋マグロ漁業、マグロ資源をとりまく問題、マグロが消費者の食卓に上るまでの流通事情、さらにはマグロの美味しい食べ方まで、講師のお話を聞いてマグロのことをたくさん学びましょう。

質疑応答の時間も十分に設ける予定です。ご参加をお待ちしています！

【日時】 2024年10月10日(木) 14:00~15:30

[Zoomを活用したオンライン学習会]

【演題・講師】 ・マグロの種類と漁業・資源の管理の現状

講師：(一社)責任あるまぐろ漁業推進機構 魚住 雄二 会長

・天然・刺身マグロの流通の実態について

～冷凍マグロが新鮮で美味しい秘密～

講師：(一社)大日本水産会 魚食普及推進センター 早武 忠利 課長

【参加費】 無料

【定員】 300人(事前申し込みが必要です。定員になり次第締め切ります)

【〆切】 10月4日(金)

【申込】 参加希望の方は、下記①または②で「団体名、お名前、メールアドレス、電話番号」を入力の上、必ず事前にお申込みください。

①Google フォーム入力 <https://forms.gle/nR6rChzaJtNKpfAp8>

②事務局へのメール送信 hiroko.hirota@shodanren.gr.jp (廣田)

資料および Zoom 会議の詳細は、学習会前までに、申込みの方にご連絡いたします。

参加用 URL は登録された方限りとさせていただきます、他の方への転送はできません。

いただいた個人情報はこの学習会関連にのみ利用させていただきます。

