



ロゴも
作っちゃいました!

2024年11月16日
第4回 ワークショップ

長崎県は海に囲まれ、美味しい魚が獲れる場所なのに、
魚の消費量が少ないのはなぜだろう…
漁業従事者が減少しているのはなぜだろう…
どうしたら魚の魅力を伝えられるだろう…

長崎大学
水産学部

と 野母崎三和
漁業協同組合



が、

これからの **本気で**
魚について考えました。

これまで4回の
ワークショップ、
現地視察を行いました。

取組と目的

漁師さんから届く
海の恵みを活かして
長崎を元気で魅力的に!

全てのはじまりはこの人
長崎大学 清田教授

プロフィール
魚料理研究会
顧問

意見・提案
etc...

- 地魚を売りたい
- 未利用魚=堀り出しもん
- 直売所の温かみ
- 漁師のおすすめの食べ方

実際に船に乗って
漁の様子も視察しました。

見えてきた
未来

捕る人、売る人、買う人、
皆が喜ぶ 地魚の流れ!

現場に出て
見える事も
ありました。

我ら
魚料理研究会!

NOMON SAKANA 産官学連携 PROJECT Photo Gallery

2023年12月
発足

2024年1月26日
第1回 ワークショップ

様々な意見交換を
行いました。



2024年4月26日
第2回 ワークショップ

具体的な内容を
協議しました。



2024年7月13日
野母崎三和漁協視察

2024年7月19日
佐世保魚市視察



2024年9月20日
第3回 ワークショップ

実務的な内容を
協議しました。



2024年11月16日
第4回 ワークショップ

漁協三和支所の
ご協力により
漁船に乗って漁の
様子を視察しました。



今後も、
継続販売へ
向けて
取り組みます!