

# 【2020年度第3回ITACフォーラム串本養殖場見学会】

(先着;20名様まで)

フードロス画期的な方法で解決し、動物性たんぱく質を国内で作り出す事に挑戦されている事業を実際に見に行きませんか？

前日(9月10日)宿泊される方は、各自で下記ホテルに予約を取ってください。

【ホテル&リゾート 和歌山 串本 -DAIWA ROYAL HOTEL-】

■<https://www.daiwaresort.jp/kushimoto/index.html>

当日(9月11日)移動の方は9:30 串本警察署 大島駐在所に集合です。(各自スケジュール確認下さい)

【日時】2020年9月11日(金)現地集合 9:30 ~ 13:00 現地解散

【場所】〒649-3633 和歌山県東牟婁郡串本町大島8

【アクセス】串本駅より車で約20分

(大阪から、天王寺駅で「くろしお」に乗っていただき串本駅までお越しいただけます。)

すさみ南インターチェンジより車で約40分

【参加費】お一人様5,000円(税込) ※お土産付き 交通費:自己負担



魚を丸ごと楽しむ村

和歌山県

おさかな村

## 【スケジュール】

9:30 串本警察署 大島駐在所に集合

(時間厳守でお願いします。)

(〒649-3633 和歌山県東牟婁郡串本町大島8)

9:45 船で生簀に移動

10:00 生簀の上にて説明とご案内

- ・ICT技術を活用したサバ養殖の説明
- ・水中カメラでのサバの様子を見る など

11:00 船で戻る

11:15 陸上養殖施設に移動

11:30 陸上養殖施設にて説明とご案内

- ・人工種苗でサバを稚魚から育てるところの説明
- ・施設内の案内 など

12:30 サバ刺身の試食

13:00 見学会終了予定

## 【見どころ】

- ・ICT技術を活用したサバの養殖・水中カメラでのサバの様子
- ・人工種苗でサバを稚魚から育てる
- ・サバ刺身の試食
- ・何故フードロスをなくせるのか？
- ・画期的な連鎖とは？ 『うどん』が関係あるの？

## さばさばなさば展「さばらぼ」

知れば知るほど、好きになる。  
知れば知るほど、美味しくなる。  
ここはサバの研究所!?  
サバの「実は…」がここにある!



鯖の魅力が大図かつ細やかにご紹介する、まさにサバの研究所! 展示あり、フィギュアあり? な、その中身は来てみてからの楽しみます!



\*\*\*\*\*

参加ご希望の方は、9月3日(木)までに会社名・所属(役職)・お名前・e-mailを明記の上、メール又はFaxにてお申し込みをお願いいたします。

E-mail; info@itactechno.org Fax; 06-6556-6018

前日(9月10日)宿泊の場合:各自で宿泊予約を取ってください。

<https://www.daiwaresort.jp/kushimoto/index.html>

当日(9月11日)移動の方は9:30 串本警察署 大島駐在所に集合です。

~~~~~

2020年度第3回 ITAC フォーラム串本養殖場見学会

(ITAC 会員企業 共催会員企業 非会員企業)何方かに○をお願いします。

会社名:

所属(役職):

ご芳名1:

Eメール:

ご芳名2:

Eメール:

~~~~~

以上