



第 160 回津文化協会文化講演会
第 122 回文化講演会？「発見塾」三重大学シリーズ

演 題 「おいしい海苔をつくり続けるために—ノリを科学する—」

講 師 柿沼 誠 氏 三重大学大学院生物資源学研究科 教授

海苔は古くから日本人の食卓を彩り、現在でもおにぎりやお寿司などは多くの人に親しまれています。しかしながら、私たちが普段なにげなく食べている海苔製品（焼き海苔、味付け海苔など）の原料となるノリそのものや、ノリの養殖方法についてはあまり知られていないかもしれません。養殖ノリは収穫後、乾海苔（21×19 cm、3 g の板状製品）に加工されます。乾海苔の年間生産量は 1990 年代に平均 100 億枚に達しましたが、直近 5 年間では 60~75 億枚に減少しています。ここでは、ノリ養殖の現状と課題、持続可能なノリ養殖の実現に向けたノリ研究のこれまでと、これからの展望について紹介します。

日 時 令和 8 年 1 月 31 日（土）13:30~15:00

会 場 津リージョンプラザ 1F 中央保健センター待合ホール
津市西丸之内 23-1



主 催 津市民文化祭実行委員会

主 管 津文化協会

後 援 三重大学 三重ふるさと新聞社

連絡先 T E L 090-1236-1144 (辻本 當)

※津文化協会では会員を募集しています。

当協会事務局または？『発見塾』開催時、受付までお申込み下さい。三重大学 HP

※場所の変更、中止の場合は下記のホームページでお知らせします。

？「発見塾」（三重大学） <https://www.mie-u.ac.jp/hakugaku/hakken>

津市民文化祭 <https://www.info.city.tsu.mie.jp/www/contents/1001000011275/index.html>

※講演会会場は土足禁止になっています。履物の収納は会場入り口設置の下駄箱をご利用ください。

津市 HP

