

琵琶湖再生法で、琵琶湖は「国民的資産」として位置づけられました。

今年の第8回シンポジウムでは、『琵琶湖の価値を「10倍」高める』をテーマに、琵琶湖とその周辺地域が持つ水産資源、農業資源、観光資源のコンテンツを整理し、水産資源の観点から産学官連携による価値創発につなげ、ひいては琵琶湖の価値を高める「国民的資産」活動につながる講演会を下記の要領で開催しました。

本年は滋賀県水産試験場と琵琶湖ホテルより講師を招聘し、また立命館大学からも、二人の教授からの講演がありました。今年の参加者は、会員企業や一般企業及び学生等も含めて約100名の参加者(昨年130名)でしたが、これまでとは違った視点からの講演もあり、大変面白く興味深く大いに役に立つ講演となりました。その後の交流会では琵琶湖ホテルの料理長による滋賀県の食材による料理や ab 豆などの料理も振る舞われて、賑やかで美味しい交流会となりました。

- ◆開催日時 平成 29 年 9 月 21 日 (木) 14:00~19:00
- ◆開催場所 立命館大学 びわこ・くさつキャンパス ローム記念館 3階及び5階
- ◆参加者 約 100名
- ◆主催 立命館大学 総合科学技術研究機構 琵琶湖Σ 研究センター
共催 (公社)滋賀県環境保全協会

【プログラム】

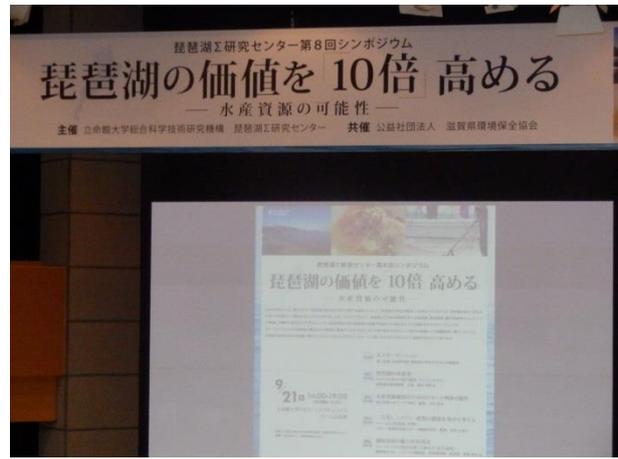
ポスターセッション 14:05~ :理工学部、生命科学部、薬学部の学生中心(17題)

- 講演1 15:10~ 琵琶湖の水産業 —これまでの取り組み、そしてこれから
滋賀県水産試験場 次長 桑村 邦彦氏
- 講演2 15:50~ 水産資源確保のためのロボット利用可能性
理工学部ロボティクス学科 教授 川村 貞夫氏
- 講演3 16:20~ 三方美(い)シスタディ:滋賀の健康を食から考える
—————「 ab 豆倶楽部 」を例に
スポーツ健康科学部スポーツ健康学科 教授 海老 久美子氏
- 講演4 16:50~ 湖国食材の魅力を再発見
—————フレンチの技法を用いた新たな”食”の提案~
琵琶湖ホテル レストラン調理部 洋食調理課 料理長 稲葉 章夫氏
- 情報交換会 17:30~ 開会の挨拶と乾杯の音頭
(公社)滋賀県環境保全協会 専務理事 吉田 守
- 閉会 19:00

▽入口ポスター案内版



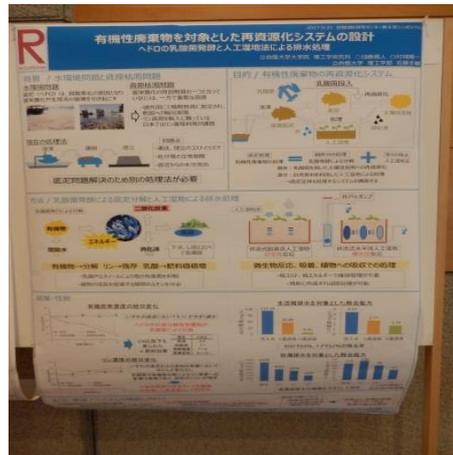
テーマ▽琵琶湖の価値を10倍高める



▽久保センター長開会挨拶



▽学生のポスター1例



▽講演風景の一コマ



▽滋賀県産食材「ab豆」の紹介



▽吉田専務の挨拶



▽交流会での料理の1例

