

# 下関市立大学 平成19年度市民大学テーマ講座

## 「自然の恵みと人の知恵 一食に見る下関ブランドの戦略」

終了しました

### ■講演概要

ふぐやウニのように、下関にはすでにブランドとして確固たる地位を築いたものがあります。また、近年これらに続く食のブランド化の動きが活発化しています。本年度の市民大学テーマ講座は、下関ブランドの先発としての「食」に焦点を当て、3日間にわたり開催します。皆さん奮ってご参加下さい！

### ■日程・場所

**2007年11月7日(水)・9日(金) 18:00~20:00**  
**カラトピアホール** (下関市唐戸町4-1 カラトピア5階)

**2007年11月10日(土) 13:00~15:30**  
**シーモールパレス ルビーの間** (下関市竹崎町4丁目4-8)

**入場無料** (事前申込みは不要です。直接会場へお越し下さい。)

共催 **下関市立大学・下関 21世紀協会**  
後援 **下関商工会議所**

### ■お問い合わせ先

下関市立大学附属産業文化研究所

〒751-8510 下関市大学町二丁目1番1号 TEL 0832-54-8613

E-MAIL [sanbunken@shimonoseki-cu.ac.jp](mailto:sanbunken@shimonoseki-cu.ac.jp)

## ■内容及び講師

### 第1日目 対談 「下関フグ ブランド化のあゆみと課題」

現在、下関ブランドとして定着しているモノ(ふく)について、現状と課題を考えます。

日時 2007年11月7日(水) 18:00~20:00

場所 カラトピアホール(下関市唐戸町4-1 カラトピア5階)

講師 中尾 孝(株式会社なかお 社長)

〈コーディネーター〉濱田 英嗣(下関市立大学 教授)

### 第2日目 ミニシンポジウム 「ブランド化に向けての新しい試み」

新たな下関ブランドを創出しようとしている海産物および農産物について、歴史的・文化的な背景、取り組み、現状を考えます。

日時 2007年11月9日(金) 18:00~20:00

場所 カラトピアホール(下関市唐戸町4-1 カラトピア5階)

講師 前田 登(前田海産株式会社 社長)

森 澄一 實(角島漁業協同組合 組合長)

松本 浅光(JA下関垢田施設部 会長)

〈コーディネーター〉吉津 直樹(下関市立大学 教授)

### 第3日目 シンポジウム 「下関ブランドの創造 -下関を知り、下関をつくる」

下関ブランドを創造するための戦略の勘どころを押さえ、下関にとっての課題を整理します。  
また、下関ブランドと関門ブランドの関係を考えます。

日時 2007年11月10日(土) 13:00~15:30

場所 シーモールパレス ルビーの間(下関市竹崎町4丁目4-8)

内容 1. 基調講演 「ブランドとは - 下関ブランドを考える」

〈講師〉田中章雄(株式会社ブランド総合研究所 代表取締役)

2. パネルディスカッション 「食から見る下関ブランドの戦略」

〈パネリスト〉中尾 孝(株式会社なかお 社長)

前田 登(前田海産株式会社 社長)

田中章雄(株式会社ブランド総合研究所 代表取締役)

岡田 健(財団法人下関21世紀協会 理事長)

秋武 政道(門司港じじや 店主)

濱田 英嗣(下関市立大学 教授)

〈司会〉道盛 誠一(下関市立大学附属産業文化研究所 所長)