

【ご挨拶】

この度、水産大学校食品科学科では「下関フードテクノフェスタ2010」と題して、下関発の水産食品加工技術と加工品の展示会を開催させていただき事となりました。水産大学校で開発した水産加工食品関係の技術の紹介をはじめ、下関・長門地域の水産加工食品や地元高校生の開発商品の展示会、今後の水産加工食品開発戦略についての講演、鼎談を企画しており、内容盛りだくさんです。本学では初の試みですが、産学連携の開始・強化の良い機会となると共に、下関での地元物産の消費推し上げにお役に立てる事を願っております。

本フェスタは、企業の皆様と一般市民、高校生など幅広い方々の多数の参加を期待し、講演と鼎談は食文化的な視点から話を盛り上げてどなたでも楽しめる内容にしています。どうぞこの機会に「食」を楽しんで下さい。

(独)水産大学校 食品科学科長

【プログラム】

10:30～11:30

講演：魚の缶詰を煮ますか？

- 食べ物新日本地図から -

野瀬泰申 (日本経済新聞特別編集委員,
前日本レコード大賞審査副委員長)

11:30～12:30

鼎談：「所変われば、好みも変わる」；魚食を考える
野瀬泰申

和仁皓明 (西日本食文化研究会主宰)

鷲尾圭司 (水産大学校理事長)

12:30～16:30

技術展示, 地元企業による物産展示
地域の生徒による食品開発成果展示

【水産食品士の紹介】

水産大学校食品科学科では、魚についてのより実践的な知識と技術を学生に獲得してもらうために、学科独自の資格として水産食品士を創設しました。水産食品士とは、“食品としての魚についての知識、魚のメ方や捌き方、食品保蔵・安全に関する知識、加工に関する知識、調理に関する知識を持つ者で、市場から消費末端までの物流・加工をコーディネートできる者”とし、厳しい要件を満たした食品科学科の学生を認定します。

平成22年3月に29名の第一期生が認定されました。



【会場へのアクセス】

1. JR山陰本線「吉見駅」より徒歩15分
2. 下関駅前バスターミナル3番のりば
サンデン交通バス「北浦線」乗車 -
「水産大学前」または「吉見永田」下車 徒歩5分
3. 中国自動車道「下関IC」 - 国道191号線
約30分(駐車場あり)

*会場は正門から直進して左手二番目の建物です。



会場の講義棟

お問合せ先:

〒759-6595

山口県下関市永田本町2-7-1

(独)水産大学校 食品科学科

TEL: 083 (286) 5111

FAX: 083 (286) 7434

E-mail: shokka@fish-u.ac.jp

水産大学校食品科学科

検索



日時:平成22年6月5日(土)

会場:水産大学校 講義棟

主催:水産大学校 食品科学科

後援:下関市, 山口県下関水産振興局,
西中国信用金庫, (財)ちゅうごく産業創造センター

(同時開催:食品科学科オープンキャンパス)

【技術紹介】

水産大学校において開発された水産食品分野の最先端技術を紹介します。産学官連携研究の成果をご覧ください、新たな事業創出をご検討下さい。



脂質の簡易測定法

～魚に含まれる脂の量を簡単に測定～
魚に含まれる脂の量を簡単に測定する方法を開発しました。
魚肉に試薬を入れて加熱すると、脂が多いものほど試薬が赤色に変化します。色で脂の量を判断することができるので、誰でも簡単に魚に含まれる脂の量を測定することができます。



無菌魚肉製造法

～冷蔵庫で40日間保存しても腐らない！～

トラフグ魚肉の無菌化に成功しました。腐敗しないので、長い期間熟成することができ、旨み成分のイノシン酸が高く、アミノ酸も増加して今までにない味わいのトラフグ肉が造れます。新しい食品素材として期待されます。



EPA入り蒲鉾製造技術

～美味しい介護食・離乳食の開発～

山口県が誇るかまぼこの製造技術から新しい食品の誕生です。フジミツ(株)との共同研究の成果です。
EPAやDHAを魚肉タンパク質でマイクロカプセル化して、ムース、パテ、アイスクリームができました。お年寄りの介護食、赤ちゃんの離乳食に最適です。



アルコールブライン急速凍結技術

～刺身を美味しく食べられる新冷凍技術～

水産大学校食品科学科が、国のプロジェクトの一環として行ったエチルアルコールを使った急速凍結法技術の開発の成功は、今や、居酒屋などの魚の刺身料理に広く使われていて、冷凍刺身と思わせない美味しさで評判です。



発酵餌

～美味しさ成分や健康機能性成分が増えることを証明～

発酵餌は魚のストレスを軽減し、飼育環境も良好に保つので、魚は美味しく健康に育ちます。私たちは、発酵餌(榊三六九/日環科学(株)製)で育ったヒラメがグルタミン酸やタウリン等の遊離アミノ酸を豊富に含み、健康機能性や美味しさに優れていることを示しました。

【物産展示】

下関・長門地区の企業による物産品の紹介を行います。伝統技術と最先端技術の競演をお楽しみ下さい。



ふく魚醤油、くじら醤油、うに魚醤油

ヤマカ醤油株式会社(下関市)

(独)水産大学校 原田和樹教授の指導の下、当地ゆかりの「くじら」「ふく」「うに」の未利用部分を利用して研究開発し、製品化。
この3商品は、2009年6月から販売を開始しました。



トラフグ刺身、トラフグの塩辛

株式会社 なかお(下関市)

創業昭和2年、下関のフグの老舗。
なかおのふぐは、本物の味をとことん追求し厳選された中でも最高品質のとらふぐです。



とらふぐ美肌スープ、とらふぐ魚醤油 とらふぐ雑炊スープ、ふぐ刺し一味漬け

株式会社 河久(下関市)

下関市長賞受賞のとらふぐ美肌スープをはじめ、下関市長賞、山口県特産品振興奨励賞を受賞商品を複数展示。「とらふぐ魚醤油」を世界で初めて開発・販売しました。



蒲鉾、ちくわ

株式会社 奥野寿久商店(下関市)

水産庁長官賞ほか官庁・団体賞受賞商品多数。
「信用の重視」、「お客様に満足していただける商品の提供」、「社会への貢献」を毎日確認しています。



あん肝みそ漬、あんきもパテ

あんこうのハム

株式会社 タカマ(下関市)

海のフォアグラと呼ばれるあんこうの肝から造った、みそ漬けやパテを展示します。



ふく缶、鯨大和煮缶

マル幸商事株式会社(下関市)

ふく缶は、ふぐのサラダ油漬です。カルシウムたっぷり、骨もまるごと召し上がれます。鯨大和煮缶は調査捕鯨のミンク鯨を主原料として、弊社オリジナルのタレで仕上げました。ごはんにもお酒にもよく合います。



EPA/DHA入りムース、アイスクリーム、パテ

フジミツ株式会社(長門市)

スケトウダラすり身にDHAやEPAを含んだ魚油を添加し微粒子化した乳化すり身を原料に開発された食品です。介護食、離乳食の新製品の試食あり！



金の粒うに・銀の粒うに60周年粒うに

下関水陸物産株式会社(下関市)

農林水産大臣賞受賞、『山口海物語』認定商品。アルコール控えめ、旨みの強い、まあるいやさしい味の金の粒うに、塩分控えめに、お酒好きの方にはたまらない尖った味の、銀の粒うにの詰合せです。



角島わかめ

有限会社 ほっちゃほっちゃ(下関市)

水産大学校の卒業生のベンチャー企業販売の乾燥わかめです。万葉の昔から、角島わかめは有名でした。

【地元高校・大学による開発商品】

下関・長門地区の高校や大学で開発・製造された商品を紹介します。食品加工・流通業や水産業の未来を担う人材の活躍を是非ご覧ください。



関門海峡ふぐ麺ラーメン

下関商業高等学校 商業研究部(下関市)

下関商業高等学校の商業開発部が企画した「関門海峡ふぐ麺ラーメン」！焼却処分される「ふぐの骨」を粉末にして麺にねりこんだアイデアエコ商品です。下関のふぐと福岡の豚骨味を掛け合わせた逸品！



缶詰

山口県立水産高等学校(長門市)

展示の缶詰などを文化祭(水高祭)で販売しています。山口県でただひとつの水産高校です。海の好きな人、船の好きな人、魚釣りの好きな人、また海・水産物・船に興味や関心のある人が勉強しています。



無菌トラフグのカルパッチョ

水産大学校 食品科学科(下関市)

水産大学校食品科学科で開発した無菌トラフグ肉を洋風料理に仕立てました。お酒落なバーでの一品として如何でしょうか？