

下関フードテクノフェスタ 2010 へのご招待

平成 22 年 4 月 1 日
食品科学科長 芝 恒男

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」を来る 6 月 5 日（土）に水産大学校内で開催します。水産大学校で開発した水産加工食品関係の技術을 展示すると同時に、下関地域の水産加工食品の展示を行います。また「所変われば、好みも変わる」を基本コンセプトとする講演と鼎談を企画しています。今後の水産加工食品開発の戦略思想として、このコンセプトを取り上げています。技術展示では、私どもの開発能力を紹介させて頂くことで、今後の産学連携の目安にして頂きたいと思います。さらに下関地域の人たちに地元の優れた水産加工食品を紹介することで、消費を推し上げたいと思います。

そこでこのような企画の本フェスタに企業の皆様にご参加頂きたく、ご紹介させて頂く次第です。どうか御社におかれましても、ご参加をご検討頂きますようお願いいたします。

記

開催日：平成 22 年 6 月 5 日（土）10：30～16：30

開催場所：水産大学校内

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：水産大学校開発内容

1．脂質の簡易測定法

2．無菌魚肉製造法

3．EPA 入り蒲鉾製造技術

4．アルコールブライン凍結技術

5．魚を旨くする発酵餌

6．通電加熱による水産加工

物産展示（呼びかけ分野）

1．河豚加工食品； 2．鯨加工食品； 3．ウニ加工食品； 4．アンコウ加工食品

5．魚醬； 6．海藻加工食品； 7．蒲鉾； 8．缶詰

9．干物

その他、地域の学生による食品開発成果

1．高校

2．水産大学校

以上

備考

本フェスタは、企業の皆様と一般市民の多数の参加を期待しています。したがって講演と鼎談は、食文化的な視点から話を盛り上げていく企画となっています。また学科オープンキャンパスを同時開催する関係で、高校生も楽しめる内容にしています。フェスタにならって、皆さんに食を楽しんで頂きたいと考えています。