

【講演会のご案内】

演題:天保期長州藩の食生活にみられる魚(10:30~11:20)

演者:五島 淑子 氏(山口大学教育学部 教授)



<講演要旨>

天保期長州藩の地誌である『防長風土注進案』には、村名の由来、村の広さ、山川、神社仏閣などとともに産業、物産などが記載され、その記載は詳細で資料的価値が非常に高いものです。『防長風土注進案』に記載された産物をもとに、19世紀半ばの長州庶民の食生活を復元した結果を紹介いたします。当時は米と麦など穀類が主体の食生活で、動物性食品の比率は低いものです。明治初期飛騨地方の地誌『斐太後風土記』の分析結果と比較しながら、江戸時代末から明治初めの日本の食生活の特徴を紹介いたします。明治以後の外来の食文化の影響を受ける前の食生活です。

現在、『防長風土注進案』の産業・物産等を基礎資料としてデータベースを作成し、GIS(地理情報システム)化に取り組んでいます。それをもとに『防長風土注進案』に記載された代表的な魚の分布を紹介いたします。

演題:食と“嫌われ元素”(11:40~12:30)

演者:花岡 研一 氏(水産大学校水産学研究科 教授)



<講演要旨>

この世には、天然元素が90個ほど存在していますが、これらはそれぞれの化学的性質にしたがって行動しています。その行動の結果、われわれ人間から非常に好意的に受け取られている元素もあれば、逆に非常に嫌われている元素もあります。ただし、それらの嫌われ元素の中には同時に必須微量元素(われわれの体内に微量に含まれており、不足すると健康に悪影響を及ぼす元素)である場合も少なくありません。

最近、この嫌われ元素の代表格であるヒ素や鉛について、そもそも我々日本人がどのくらい食事から摂取しているかという調査が国の機関により行われ、公表されました。今回は、この調査結果をもとに、「所変われば、あるいは年齢層が変われば嫌われ元素の摂取量も変わるか？」についてご紹介しながら、嫌われ元素についての話題をお送りしたいと思います。なお、この調査でのヒ素分析には、水産大学校の卒論生や大学院生も参加して開発した方法が用いられています。

<プロフィール> 山口県防府市生まれ。奈良女子大学家政学部食物学科卒業。同家政学研究科修士課程修了。山口大学教育学部助手、講師、助教授、教授(現在に至る)(学術博士)。食物学科は、食べ物について広く学ぶところと思って入学したら、生物化学、栄養化学、食品化学と化学が並んでいて、歴史や文化に関する授業科目はわずかに食生活史のみでした。修士課程の頃から、地誌を活用した研究をしています。山口大学教育学部では食物学を担当しています。

<プロフィール> 昭和25年(1950)年、広島市生まれ。昭和49年鹿児島大学水産学部卒業。昭和54年九州大学大学院農学研究科博士課程単位修得満期退学。その後、文部省奨励研究員等を経て昭和57年から水産大学校。大学院時代には、魚肉に含まれるリン脂質が凍結貯蔵中にどんな変化を受けるか研究していました。水産大学校に来てからは、海産魚介類や海藻に含まれる微量元素、特に、ヒ素について研究を行ってきました。あっという間に月日は流れ、今年は現役最後の年となりました。

【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。

*認定者数合計72名(平成25年4月現在)



【会場へのアクセス】

1. JR山陰本線「吉見駅」下車 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」乗車ー
「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」ー国道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



下関フードテクノフェスタ2013



於 水産大学校講義棟

(JR山陰本線「吉見駅」下車徒歩15分)

11月30日(土) 10時より

主催 (独) 水産大学校 食品科学科

〒759-6595 下関市永田本町 2-7-1 TEL083-286-5111

後援 下関市水産振興課・西中国信用金庫

【物産展示】

下関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。

ふく魚醬、くじら醤油、うに魚醬



(独)水産大学校食品科学科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。

ヤマカ醤油株式会社(下関)

赤間うに・うに飯



粒うに



「発祥の地」老舗の辛子明太子



近年辛子明太子の発祥の地として名を馳せている下関。その中でも特に古くから作り続けている老舗の明太子です。毎日の食卓やお土産品、また、日本に留まらず海外にまで伝統の味をお届けしています。

株式会社イリイチ食品(下関)

【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頂き、新たな事業創出をご検討下さい。

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冷凍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。

(食品科学科 前田俊道)

海藻ポリフェノールの健康機能性

～抗アレルギー効果と製品化に向けて～

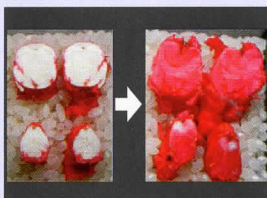


私たちは、褐藻類由来の海藻ポリフェノール(フロロタンニン)の健康機能性(抗アレルギー性)について、動物実験等のデータを取得し、有用性を証明してきました。機能性を付与した製品開発が期待されます。

(食品科学科 杉浦義正)

衝撃波を用いたフリーズドライの前処理技術

～厚く、大きくを低コストで！～

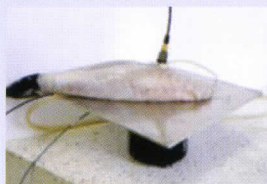


衝撃波を用いた前処理により、フリーズドライ製品の湯戻し性能を改善することができました。前処理なしでは不可能であった大きさの物に対してもフリーズドライ加工が可能となりました。また、加工時間の短縮が見込め、低コスト化に貢献できると考えられます。

(海洋機械工学科 渡邊敏兄)

振動による高精度 食感推定法

～商品を傷めない食感の測定法～



水産大学校では食感の1つである「歯応え感」と「粘り気」を同時に測定する手法を提案しています。本手法の特長は水産物を傷めないことで、写真の様に身欠き品のトラフグに振動を加えることで食感を推定することが可能です。

(海洋機械工学科 太田博光)

超高压を使った食品加工

～圧力を使った殺菌、加工、解凍～



海底1～2万メートルの圧力で、ビタミンなどの栄養素を破壊せずに非加熱で食品を殺菌したり、-50℃の食品を10分で解凍したりする技術の開発を行っています。また食肉を圧力で柔らかく旨味を増す技術を開発しています。

(食品科学科 古下学)



低利用混獲魚の有効活用

～混獲魚から魚醬の創成～



混獲魚から落とし身を調製してゲル特性を調べています。また、混獲魚の有効利用を目的としてカナガシラなどから魚醬を創っています。発酵を経ることによって、魚由来の抗酸化性の付与が期待されます。

(食品科学科 原田和樹、和田律子)

電気刺激による魚の鎮静化

～魚にストレスを与えない取上げ方法～



活魚を船に揚げる時や生簀から取り上げる際に、魚は暴れます。この暴れは、鮮度やテクスチャーの低下等の品質劣化の原因になります。そこで、電極を装着したタモ網を使って遊泳中の魚に電気を流し、鎮静化してから取上げる方法を考案しました。

(食品科学科 前田俊道)

“におい”の分析技術

～電子嗅覚装置等の利用～

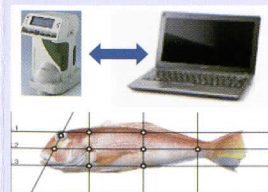


特性の異なる複数のにおいセンサを持った電子嗅覚装置、固相マイクロ抽出法によるGC/MS、におい嗅ぎGCなどの機器を用いたにおい分析技術により、水産食品のにおいの改善、異臭成分の特定などにお役立ちできます。

(食品科学科 宮崎泰幸)

目利き職人システム

～鮮魚の色彩から品質を推定～

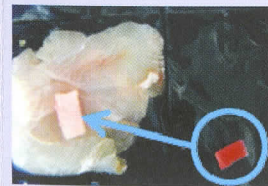


鮮魚の体表の色彩の組合せとファジィ理論等を用いて、リアルタイムに目利き(競り人、ふぐ処理士)と同等の品質評価をするシステムを開発中です。一部の鮮魚ではK値も推定可能です。(山口県漁協萩地方卸売市場、(株)酒井商店と共同研究)

(海洋機械工学科 中村 誠)

リアルタイム細菌汚染センサー

～肉眼で分かる魚肉の細菌汚染度～



店頭販売されている魚の細菌汚染度を知る事が出来たら、どんなに安心でしょうか。魚の細菌汚染度が基準値を超えれば変色する、そんな誰でも簡単に細菌汚染度を知る事ができるセンサーを開発しました。

(食品科学科 福田 翼)