

第15回 MaOIセミナー



令和5年(2023年)3月13日(月)

私たちの‘食’を考える ～水産未利用資源の有効利用に向けて～

静岡県内の水産加工会社は、以前より原料の利用率向上に努めてきました。しかしながら、畜産業や養鶏業に比べると、利用率はまだまだ十分なレベルとは言えません。さらに、資源保護の高まりや、国際的な魚需要の増加などで原料調達は難しくなる一方です。

そこで、水産資源が持つ可能性について、今一度考え直してみませんか。

会場:ホテルグランヒルズ静岡
4階 クリスタル

(静岡市駿河区南町18-1)

時間:14:00～15:30 (13:30開場)

定員:会場50名+オンライン申込みされた方全員
(参加無料)

プログラム

14:00 開会挨拶

14:05 講演

「水産未利用資源の有効活用に向けた最近の取り組み」

東海大学海洋学部 水産学科 准教授

清水 宗茂氏

14:55 質疑応答

15:05 閉会挨拶

15:10 意見交換会(会場のみ)

15:30 終了

申込み

参加ご希望の方は、以下のウェブサイト、もしくは2次元コードからお申込みください。

<https://qnr.maoi-i.jp/seminar>



一般財団法人マリンオープンイノベーション機構

お問い合わせ 電話 054-340-1800 seminar4@maoi-i.jp

講演タイトル

水産未利用資源の有効活用に向けた最近の取り組み

講師

東海大学 海洋学部 水産学科
准教授 清水 宗茂氏



講演概要

世界の人口が80億人を超える現在において、食糧確保は喫緊の課題である。また、SDGsの観点から、限られた資源を有効活用することは重要である。日本では古くから魚介類や海藻等の水産資源を大切な食資源として活用してきたが、主要な可食部以外の利用はあまり進んでいない。今回、水産未利用資源の有効活用に向けた最近の取り組みを、畜産分野における未利用資源の有効活用例を交えて紹介したい。

講師略歴

1999年 東北大学大学院農学研究科・博士課程前期修了
1999年 日本ハム株式会社入社
(機能性食品および機能性食品素材の研究開発)
2006年 広島大学生物圏科学研究科・博士課程後期修了
2009年 大塚製薬株式会社入社
(運動栄養に関する機能性食品の基礎～応用研究)
2019年 東海大学海洋学部水産学科食品科学専攻特任准教授
2022年 東海大学海洋学部水産学科 准教授
現在に至る



参加申込み

参加ご希望の方は、以下のウェブサイト、
もしくは2次元コードからお申込みください。

<https://qnr.maoi-i.jp/seminar>



お願い

- ・新型コロナウイルス感染症対策のため、会場参加者にはマスク着用、検温、手指のアルコール消毒のご協力をお願いします
- ・37℃以上の発熱のある方、体調の優れない方のご参加はお断りします
- ・新型コロナウイルス感染状況によってはオンラインのみの配信となる場合がございます
- ・オンライン参加の通信料は参加者の方のご負担となります

