

# 本場・下関で『ふく』を語る ～意外に知らないフグの秘密～

開催日時 ● 2008 年 <sup>い い ふ く</sup> 1 1 月 2 9 日 (土)  
13:00 ~ 17:00

写真提供 海響館 土井啓行

場所 ● シーモール下関 4F シーモールホール  
下関市竹崎町 4-4-8

## プログラム (講演内容)

1. 挨拶 理事長 藤 英俊
2. 主旨説明 理事 丹羽 行
3. 講演

- ① フグ類の進化 東京大学 研究員 山野上 祐介
- ② フグ肉の歯ごたえ感を揺すって数値化 水産大学校 講師 太田博光
- ③ 無菌フグ肉について 水産大学校 准教授 前田俊道
- ④ 安全・安心、健康フグの生産技術の開発 水産大学校 教授 高橋幸則
- ⑤ フグ毒研究の最前線 北里大学 准教授 佐藤 繁
- ⑥ フグ類の資源と漁業 水産大学校 准教授 今井千文
- ⑦ フグの生産と流通 水産大学校 准教授 三木奈都子

4. パネルディスカッション 座長 原田和樹 パネリスト 講演者他
5. 閉会挨拶 西日本フク研究会会長 松村 久

● お問い合わせは

独立行政法人 水産大学校 企画情報部企画課 TEL: 083-264-2033  
E-mail: zenpan@fish-u.ac.jp

**参加無料 事前申し込み不要**

主催 (独) 水産大学校 共催 西日本フク研究会

