

記

○第12回「ジャパン・インターナショナル・シーフードショー」

日 時：平成22年7月21日（水） 10：00～17：00
22日（木） 10：00～17：00
23日（金） 10：00～16：00

場 所：東京国際展示場“ビッグサイト”東5・6ホール

出展内容：魚醤（うに魚醤、くじら醤油、ふく魚醤）

○講演（同時開催セミナー）

日 時：平成21年7月22日（木） 13：00～15：30

場 所：東京国際展示場“ビッグサイト”東5・6ホール内 A会場

講演内容：

1. 挨拶 食品科学科教授 原田 和樹
2. 講演
 - ①『刺身を美味しく食べられる魚の取り扱い方』
食品科学科准教授 前田 俊道
 - ②『近海まぐろはえ縄漁船青海丸による新たな試み』
水産総合研究センター 開発調査センター調査員 鶴 専太郎
 - ③『乳化すり身の技術開発』
食品科学科講師 福島 英登
 - ④『魚の脂質の簡易測定法の開発』
食品科学科准教授 田中 竜介
3. 総合討論（司会：原田 和樹）

以上