

## 第9回シーフードショー大阪（2012年2月14, 15日 大阪ATCホール）

### （1）水産大学校ブースの概要

ブースのテーマ 「お刺身総合大学（水産大学校）」

ブースの展示内容

1. お刺身を美味しくする最近の研究成果のパネル展示
2. 蓄養技術を活用したアジ類、サバ類と冷凍保管処理を行った天然マグロ及びマグロ加工品の試食
3. 蓄養生け簀模型とフィッシュバック（簡易洋上活魚運搬装置）の展示

共同出展機関

1. ニチモウ（株）蓄養生け簀模型、フィッシュバック
2. タカスイ（株）蓄養アジ・サバ類刺身の試食
3. 新洋水産（有）天然冷凍マグロの刺身とマグロ加工食品の試食

### （2）特別セミナー

主催（独）水産大学校

テーマ 日本のお刺身をもっと美味しく！（お刺身総合大学特別講座）

2月15日 13時00分～14時50分

司会 福田裕

13時00分

1. 金比羅丸の美味しい蓄養アジ・サバを日本中にお届けしたい  
甲斐正治（株）タカスイ 取締役部長 13時5分～13時30分
2. 巻き網アジ・サバ類が蓄養で美味しくなる科学  
福島英登 水産大学校 講師 13時30分～13時55分
3. お刺身を美味しくする取揚げ技術 ～電気ショック、スラリーアイス～  
前田俊道 水産大学校 准教授 13時55分～14時20分
4. お刺身用冷凍・解凍技術の基本の基  
福田 裕 水産大学校 特任教授 14時20分～14時45分
5. 閉会 14時50分