

ジャパンシーフードショーにセミナー開催

昨年から東京ビックサイトで復活開催されているジャパンシーフードショー（大日本水産会主催）に東京水産大学地域共同研究センターがセミナー開催します。さらに展示会場で水産食品技術相談会（無料）を開き社会のニーズに耳を傾けます。

第1回「シーフードセミナー」 7月12日（水）

－水産食品業界の課題をわかりやすく解決－

（主催：東京水産大学地域共同研究センター）

定員：60名、会場：東京国際展示場

プログラム

13:00 - 14:00

水産食品における微生物管理 －食中毒防止の3つのポイント－
藤井建夫（東京水産大学）

14:00-15:00

水産練り製品の原料魚判定はどこまで可能か？－最新技術と将来展望－
石崎松一郎（東京水産大学）

15:00-16:00

シーフード流通のここが困った！－高級和食の危機と回転寿司の流行－
大谷 毅（宮城大学）

水産食品技術相談会（無料）

東京国際展示場ビックサイト東ホール コマ番号：1720

相談担当者：7月12日（水）小川廣男、嶋倉邦嘉

7月13日（木）鈴木徹、松川真吾

7月14日（金）大島敏明、渡辺尚彦

相談時間：11時から13時まで；14時から16時まで

目的：社会（水産物を商っている）のニーズを知る。大学に対する期待にアンテナを張ります。

相談マニュアル：1）相談受付票に記入する。2）必要に応じて秘密保持契約書をかかわす。3）相談内容を把握し後日文書で回答することを基本とする。

地域共同研究センター客員教授に

矢澤一良（やざわ かずなが）さんと

信田臣一（しだ しんいち）さんが就任

さっそく7月6日（木）歓迎会でお二人のお話を伺います。

前半 懇談会 16時—17時

場所：育成棟1階100A

スピーカー：

矢澤一良 マリンビタミン

信田臣一 ゼロエミッション型水産加工団地

渡辺尚彦 地域共同研究センターで走り出したプロジェクト

後半 懇親会 17時30分から19時

場所：大学会館食堂（生協） 会費：1000円

参加申込：7月4日午後3時までに E-mail でhw@ まで。

矢澤先生は昨年まで相模中央化学研究所でご活躍されておられた応用微生物の研究者ですが、同時に健康な脳に必須とされる EPA, DHA など魚に含まれる成分についての研究者として高名な方です。客員教授としては本学の知的資源を活用したプロジェクトをコーディネートする仕事をお願いします。同時に、多数の特許をお取りになった経験を生かして知的所有権に関するアドバイスもお願いします。

信田先生は千葉県銚子でイワシ・サバなど魚類の缶詰を製造している会社の代表取締役です。水産加工が将来性を持つための条件づくりに心血を注いでいる経営者の見地から、客員教授として東京水産大学が各地の水産業（地域）とどのような形で提携・協力し貢献することができるかについて具体的な提言をしていただきます。

地域共同研究センターの運営委員会は

次の11名で構成しています。ご意見をどうぞ。

森永勤、稲田博史、舞田正志、妻小波、浦野直人、嶋野敏夫、橋本伸哉、東海正、羽曾部正豪、田中栄次、潮秀樹、渡辺尚彦

地域共同研究センターは プロジェクトを中心に活動します。

運営委員会で次のプロジェクトが決まりました。この他にも地域共同研究センターという場を活用して実行したいというプロジェクトがありましたらご提案ください。

1) 食品の加熱（加工・殺菌）プロセス

加熱時の食品内部の温度変化は食品の素材、食品容器、加工方法によって強く影響を受ける。加熱時の食品の温度変化を知ることは高品質食品の製造、新規加工プロセスの開発、最適殺菌条件の設定に欠かせない重要課題である。

本プロジェクトでは食品生産の新技术開発上難点として問題になっている、マイクロ波加熱における食品の温度変化のシミュレーションおよび食品の加熱殺菌時の流動性の変化を取り上げて産業現場と連携して研究する。

(劉長民氏が研究推進員として働きます。)

2) 水産における地域振興

全国各地の水産業・水産関連諸産業の現場と本学を結んで産学連携を推進するのは本学の地域共同研究センターの大きな役割である。センターが設立された初年度に当たる本年度はケーススタディとして千葉県の水産をとりあげ、本学が千葉県の水産の（地域）振興にどのように貢献できるかを調査研究する。（千葉県からリエゾンコーディネータを迎える予定です。）

3) 総合学習”釣りの科学”

釣りは年齢・性別・職業を問わず広く多くの人々から関心を集めており、身近な興味ある水産学学習領域と位置づけられると同時に、資源・環境・余暇と言う21世紀のキーワードで表せる、本学と一般社会の橋渡しを担う一主題である。本プロジェクトでは、総合学習”釣りの科学”を本学学生及び一般社会人を対象とした学習プログラムとしてどのように立ち上げればよいか検討する。（フィッシングジャーナリストの奥山文弥氏をリエゾンコーディネータとしてお迎えします。）

4) 培養細胞を用いた生物教育改善プロジェクト

中学校や高校で用いられている生物の教科書には動物細胞についてかなり詳しく書かれているが、実際に目にする機会はほとんどなく、実体験に基づいた教育を行いつらいのが現状である。ひとえに動物細胞の取扱が困難であることがその原因であるが、魚類由来の培養細胞には非常に取り扱いが容易なものもある。本プロジェクトでは、理工系離れがさげばれている中、生きた脊椎動物の培養細胞を実際に使用し、高校生を対象とした生物教育を通じて、実体験に基づいた効果的および具体的生物教育プログラム作成の可能性をさぐる。

受講者募集中！

本当に体は細胞からできている？

日本学術振興会のふれあいサイエンスプログラム

2000年12月26日～28日高校生15名公募して本学総合実験棟で行われます。羽曾部正豪さんの研究室の学生グループが活躍します。

受講者募集中！

HACCP時代に役に立つ温度計測技術の実務講習会

地域共同研究センター・食品生産学科 主催

温度は食品生産に於いて最も基本的かつ重要な監視事項です。温度センサーの作成、コンピュータとの接続、プログラムの作成など実験・実習を通して、現場で必要な温度計測技術のツボを体得して下さい。

講習日 平成12年8月24日(木)～8月25日(金)

講習料 9,900円(消費税込み)

会場 東京水産大学地域共同研究センター

対象 食品製造業及び関連企業の技術者

募集人員 先着約10名

申し込み E-: hw@tokyo-u-fish.ac.jp FAX 03-5463-0497

奥山文弥(おくやま ふみや)さんは釣り雑誌の編集や海外釣りツアー企画の仕事を経て現在はフィッシングジャーナリストとして執筆・テレビ出演・講演会講師・釣具の企画などに活躍中。