



サメ肉加工 新技術報告会

農林水産省では、東日本大震災復興に役立てる「食料生産地域再生のための先端技術展開事業」を実施しています。それらの研究成果のうち特に気仙沼市と縁の深い、新しい素材となる『サメ肉』の加工技術について、研究成果を報告させていただき、どの様な製品を作っていたかご意見を頂きたいと思っております。広く水産関係者の参加を賜りたく、お願い申し上げます。

■ **開催日時:** 平成27年12月21日 13:30-15:15(13:00から受付開始)

■ **開催場所:** 海の家2Fセミナールーム

■ プログラム

(1) 13:30-13:35(5分) **挨拶**

農林水産技術会議事務局より

(2) 13:35-13:45(10分) **〔網羅型研究〕 研究成果に関する資料配布**

(独)水産大学校等による宮城県水産加工に応用可能な研究の成果に関する資料を配布します。

(3) 13:45-14:15(30分) **〔個別型研究〕 サメ肉の切り身加工品のための食味改善技術**

(国)東京海洋大学大学院 海洋科学系 食品生産科学部門 准教授 石崎松一郎 / 准教授 久田孝

(4) 14:15- (1時間程度) **サメ肉加工品の試食会 / 研究者との情報交換会**

参加をご希望の方は以下の参加申し込みフォームに記入の上、ファクス 0226-29-6719 までお申し込みください。または同じ項目について電子メール link-yi@kaiyodai.ac.jp まで送信してください。当日の参加でも結構です。

氏名	
所属先	
電話番号	
ファクスまたは電子メール	

お申込み先: (国)東京海洋大学 三陸サテライト 電話・ファクス 0226-29-6719

お問い合わせ先: (国)東京海洋大学 産学・地域連携推進機構

電話: 03-5463-0859 電子メール: link-yi@kaiyodai.ac.jp