

魚と日本人の深いかかわり

～魚食文化を支える冷却技術～

周囲を海に囲まれ、好漁場に恵まれたわが国では、昔から魚は四季折々の大切な食材でした。しかしその歴史は鮮度維持との戦いでもありました。

例えばマグロ。わが国が世界に誇る「さしみ文化」の主要素材ですが、その脂肪は傷みやすいため脂身(トロ)は敬遠され、永らく赤身が上等とされてきました。やがて -60°C 冷凍保管の技術が登場して、あの鮮紅色とともに脂肪をも変質させず、数年間は保管が可能となり、今では日本中どこへ行っても「大トロ」が賞味できる時代になりました。また、さしみ文化を語る際には、魚の生臭さを抑えおいしさを倍増させる機能のある醤油とのコラボも忘れることはできません。

あなたの家では、年の瀬にどのような魚を食べますか。日本地図を東西に二分した「サケ」と「ブリ」の地域食文化は、いまどのように変化しているのでしょうか。日本人と魚との深いかかわりを、シーフードをおいしく食べるための冷却・冷凍技術の発達とともに紹介します。

[日時] 平成27年9月17日(土) 13:30～15:00

[会場] 神奈川県立青少年センター

[講師] 杉本 昌明 氏

杉本技術士事務所所長 技術士(水産部門)

[参加費] 無料

[定員] 50名 (先着順)

[申込] 電話またはFAXで、氏名・連絡先をお知らせください



[問い合わせ先]

日本技術士会 神奈川県支部事務局
(安藤、佐竹)

TEL: 045-210-0337

FAX: 045-210-0338

[主催] 公益社団法人日本技術士会神奈川県支部

[共催] 神奈川県青少年科学体験活動推進協議会

[後援] 神奈川県立青少年センター