



サイエンス・カフェ@近大COE

第6回 安全で美味しい魚を作るには

平成19年3月10日（土） 14:00～16:00
会場：近畿大学農学部キャンパス内
学生食堂2F喫茶（ログハウスです）
担当：水産研究所グループ

プログラム

1. 受付開始 13:30～
2. あいさつ 14:00～14:05
3. 話題紹介（3題） 14:05～15:05
4. 休憩 15:05～15:15（展示品も見てね）
5. テーブルで話そう 15:15～15:30（まずはテーブルでお話しましょう）
6. みんなで話そう 15:30～16:00（皆さんと一緒に考えましょう）

本日の話題

1. 魚ができるまで： 宮下 盛（近畿大学水産研究所 教授）
体重700kgになるマグロも、卵は直径1mm、透明なふ化仔魚は体長3mm。これを育ててみれば、命の神秘とお母さんの苦勞が分かります。
2. 美味しい魚作り： 家戸敬太郎（近畿大学水産研究所 助教授）
美味しいお魚ってどんなお魚でしょうか？お魚といっても色々な種類がありますし、調理の方法も様々です。そこで今回はお刺身に絞って考えていきたいと思えます。特に、お刺身の歯応えを良くしようという我々の新しい取り組みについてお話します。
3. 安全な魚作り： 那須敏朗（近畿大学水産養殖種苗センター白浜事業場 場長補佐）
養殖中の魚も病気になれば薬を使います。薬って大丈夫？他に方法はないのでしょうか？生産者の立場から皆さんの質問にお答えいたします。
当日は、休憩時間に養殖マダイの餌やり体験が行えます（お子様優先）。