

食品技術研修会第288回例会

水産由来資源の活用と ウェルネスフード

2026

6/18 木

15:00 ~ 17:00

定員 63名 (先着申込順) 参加費 無料

プログラム

13:30 受付開始 (14:20~14:50静岡県食品技術研究会総会)

15:00 開会あいさつ

15:05 講演「水産由来資源の有効活用と 食品循環を支える技術開発」

魚介類はわが国の重要なタンパク質供給源として利用されてきたが、主要な魚介類の漁獲量は年々減少を続けている。その一方で、混獲魚の廃棄や水産加工残渣の量は膨大に上ると推定されている。限りある水産資源を有効利用するにはどのような取り組みが必要か、伝統的技術や最新の分析技術を用いた有効利用の例を挙げて今後の進め方を考える。

16:35 工業技術研究所のウェルネスフード研究開発

陸上養殖由来資源のウェルネスフード研究開発の取り組みや、所内に設置した未利用食材活用トライアル拠点の設備情報や活用事例、共同研究による開発事例を紹介します。

16:45 閉会あいさつ

17:30 交流会 ブルーブックスカフェ 静岡 (静岡市葵区御幸町4-6 Den bill 1階)
交流会は参加費 5,500円 ただし静岡県食品技術研究会会員は4,000円

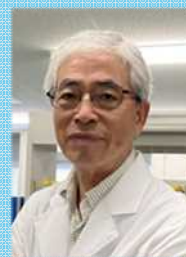
申込み方法

下記URLまたは右の二次元コードからお申込みください。
利用者登録は不要です。

https://apply.e-tumo.jp/pref-shizuoka-u/offer/offerList_detail?tempSeq=20611

申込み期限

6月15日 (月) まで



北里大学 客員教授
渡部 終五先生

東京大学名誉教授で、東京海洋大学特別研究員や岩手大学客員教授も務める。鈴廣蒲鉾本店技術顧問としても活躍し、水産資源の研究と技術開発に豊富な知見と実績を持つ専門家。



問合せ先

事務局 (静岡県工業技術研究所食品科) 担当: 渡瀬、浅沼、堀池
電話: 054-278-3026 メール: sk-syokuhin@pref.shizuoka.lg.jp

主催: 静岡県食品技術研究会 共催: 静岡県工業技術研究所