



2017 秋季藻類シンポジウム

まずワカメより始めよ

日 時： 2017年10月20日(金)13:30-16:45

会 場： 東京海洋大学楽水会館1F大講義室(東京都港区港南4-5-7)

参加費： 無 料 (講演要旨集代 1,000円, 会員のみ無料配布)

主 催： 日本海藻協会

12:15 - 13:15 総会(会員のみ:楽水会館2F小会議室)

13:15 シンポジウム開場

司会 (株)フィラガー

鈴木 実

13:30 - 14:00 開会のあいさつ 続いて

ワカメの種類と生育状況

日本海藻協会会長

藤田 大介

14:00 - 15:00 微量元素によるワカメ産地判別技術について

理研ビタミン株式会社 品質保証本部 食品分析センター

絵面 智宏

15:00 - 15:10 休憩

15:10 - 16:10 褐藻素材の栄養機能

北海道大学大学院水産科学研究院・教授

宮下 和夫

16:10 - 16:40 意見交換・交流の時間

16:40 - 16:45 閉会のあいさつ・日本海藻協会の紹介

日本海藻協会事務局

竹中 裕行

(講演時間は質疑応答を含む)

17:00 - 19:00 懇親会(4,000円/人, 学生2,000円/人)

<企画趣旨>

葉は味噌汁やスープ, サラダ, 酢の物として, メカブは湯がいて刻み熱いご飯にかけて, 茎は炒め物や漬物, スナック菓子として, 日本人が毎日のように食べる海藻, それがワカメです。食物繊維やミネラルが豊富で, 日本人の健康維持に大きな役割を果たしてきました。近年, 褐藻の光合成補助色素フコキサンチンに抗肥満・血糖値改善作用が認められ, その有難味が一段と増しました。一方, おいしい海藻であるがゆえに, 海の中ではこれを食べる動物がたくさんいます, また, 経済価値の高い海藻であるがゆえに, 産地偽装などの問題も起こり, 対応策として微量元素に注目した産地判別技術も開発されています。まずはワカメから。今回はこれらの話題を紹介します。

参加者は, 懇親会の参加の有無も書き添えて, 10月10日までに申し込み下さい。
シンポジウムのみ参加者も, 可能な限り, 事前申し込みをお願いします。

申し込み先・問い合わせ先: 日本海藻協会事務局

〒500-8148 岐阜県岐阜市曙町4-15 マイクロアルジェコーポレーション株式会社内

Tel: 058-248-1822 Fax: 058-248-1820 E-mail: info@japan-seaweed-association.com