

2023年 北海道食文化研究会 第16回セミナー 水産部会

日時 : 2023年7月20日 (木) 会場13:00・開会13:30~16:00

会場 : 北海道大学 FMI 多目的ホール

テーマ: 北海道 養殖魚の今と未来

本日のセミナーは、資料の配布はございません。

21日(金)午後以降、「北海道食文化研究会ホームページ」にて資料のダウンロードを開設させていただきます。
ご了承ください。 <https://sbk-h.com/index.html>

[タイムスケジュール]

13:30	司会	北海道大学 大学院農学研究院 准教授	小林 国之氏
	開会宣言	北海道食文化研究会会長 元北海道大学教授	川村 周三氏
	開会の挨拶	カネシメ高橋水産株式会社 代表取締役社長	高橋 清一郎氏
13:40	講演	「北海道のサーモン養殖の現状とサクラマス養殖の紹介」 道総研水産研究本部 企画調整部 企画課長	三坂 尚行氏
14:25	講演	「脂の乗った後志産ホッケを選ぶには」 道総研中央水産試験場 加工利用部 主査	笹岡 友季穂氏
14:45	休憩		
14:55	講演	「養殖サクラマスの冷凍鮮度分析報告」 エア・ウォーター(株) アグリ&フーズグループ 農業・食品研究所	佐藤 悠佳氏
15:15	講演	「水産物の安全性向上を目指すリスク管理」 (株)札幌市中央卸売市場食品衛生検査センター 代表取締役	水嶋 好清氏
15:30	講演	「料理人から見たサクラマス、道産根魚の評価」 (株)グランビスタホテル&リゾート 札幌グランドホテル・札幌パークホテル 統括総料理長	舟橋 裕司氏
15:45	質疑応答		
15:55	総括	北海道食文化研究会名誉会長 元札幌パークホテル総料理長	江本 浩司氏
16:00	閉会	北海道大学 大学院農学研究院 准教授	三谷 朋弘氏

アンケートのご協力よろしくお願い致します。今後の研究会活動の参考にさせていただきます。
セミナー終了後ロビーにて、サポーターからお土産をご用意しておりますので、
アンケート提出後お土産をお受け取りください。