

# 地魚の聖地。若狭路

セミナー

## 美味しさの秘密教えます。

古くから地魚にまつわる歴史を持ち、獲れたての地魚が味わえる漁家民宿が多くある嶺南地域。今回は、地魚の優れた加工技術によるお魚の美味しさの秘密をちょっとだけ公開します。

小鯛のささ漬や若狭ガレイなど、古くから今に伝わる、加工食品の旨み、美味しさを、塩分濃度や湿度など、食品工学の視点から、科学的にひもとき分かりやすくお話いたします。

日時 : 10月8日(土)14:15~ (14:00~受付)  
会場 : 福井県立図書館 多目的ホール

ご参加は無料

### 《スケジュール》

14:00~

受付

14:15~14:45

「小浜市の挑戦」



— 鯖、復活プロジェクト —



小浜市産業部次長

御子柴 北斗 氏

14:45~15:30

「地魚の聖地で育まれた水産加工技術」

— 小鯛ささ漬と若狭ガレイに秘める匠の技 —



福井県立大学海洋生物資源学部

松川 雅仁 氏

食品保全学、食品安全管理論を専門分野として、冷凍すり身、エビ類、福井県特産魚肉加工品の品質改良に関する研究を進めています。

15:30~15:45

《質疑応答》