

ベニズワイガニを科学する



講師

小谷幸敏 氏

(鳥取県産業技術センター食品開発研究所)

ベニズワイガニはズワイガニとは異なり水深1,000mを超える深海に生息し、漁法も異なっています。そのベニズワイガニの特徴から、カニ殻まですべて捨てるところなく利用する徹底した加工技術、**カニ水揚げ日本一**を支える鳥取県のベニズワイガニについてお話します。また、その美味しさを最大限に発揮するための提案についても触れてみたいと思います。知られざるベニズワイガニの世界をお愉しみください。

当日はドリンクを飲みながら、くつろいだ雰囲気の中で開催します。「科学なんて遠い世界だし・・・」と思っている方、暮らしの中にある身近な科学に、まず触れてみませんか。どなた様もお気軽に、お申し込みください。

日時…2015年3月6日(金)

時間…16時～17時

場所…SAKAE401(鳥取市栄町401本通ビル3階)

入場料…無料

(ドリンクのご注文(400円～)をお願いします)

定員…20名(先着順)

申込・問合せ

鳥取大学大学院 工学研究科 大城 隆

TEL…0857-31-5269

MAIL…ohshiro@bio.tottori-u.ac.jp

あるテレビ局から、「ベニズワイガニとズワイガニ(マツバガニ)はどちらが美味しいか?」という問い合わせがありました。その質問に対して「それぞれ特徴がありますので、どちらが美味しいかについては、簡単には断定できません。」とお答えしました。その後、そのテレビ局から取材が舞い込むことはありませんでしたが、そんなことについてもお話してみたいと思います。

主催…公益社団法人日本農芸化学会

コーディネート…鳥取大学大学院 工学研究科 大城 隆

**SAKAE
401**

鳥取大学地域学部
サテライトキャンパス

お車でいらっしゃる方は、袋川沿いの「本通パーキング」にご駐車ください。6時間/300円、もしくは1時間/100円のサービス券を会場にてご購入いただけます。

(駐車場の通常価格は1時間/200円)

