



RAKUNO GAKUEN UNIVERSITY

酪農学園大学

第12回

酪農学園大学公開講座

2017年

12月1日 金

13:00~16:30

場 所 千代田区立日比谷図書文化館
日比谷コンベンションホール(大ホール)
(東京都千代田区日比谷公園1番4号)

受講料 無 料

定 員 150名(先着)

申込期限 11月10日(金) 必着

北海道における食品加工をめぐる動き

講演 1

北海道から全国へ発信『鮭節』
— 逆転の発想から生まれた鮭節、そして北海道の定番食材へ —



講
師

酪農学園大学 農食環境学群 食と健康学類

教授 阿部 茂

概
要

鮭節はカツオ節の鮭バージョンです。数年前に北海道で実用化され、現在では北海道の新定番食材となりました。鮭節は甘味やうま味が強いのが特長で調味料だけでなく、ふりかけなどにも使用され始めています。本講演では鮭節の開発ストーリーと風味の特性について紹介します。

講演 2

知っているようで知らない魚醤油の世界
北海道から世界の調味料を！魔法の滴(しずく)でおいしさアップ!!



講
師

地方独立行政法人北海道立総合研究機構食品加工研究センター

食品開発部 主査 吉川 修司

概
要

北海道では水産加工副産物や規格外原料を素材として、年間600 tを超える魚醤油が製造されています。本講演では魚醤油開発のプロセスや魚醤油の特徴やおいしい使い方、道産魚醤油の現状をわかりやすく紹介します。

お問い合わせ・お申し込み先

※裏面がお申し込み用紙になって
おりますのでご利用ください

〒069-8501 北海道江別市文京台緑町582番地

酪農学園大学 エクステンションセンター 生涯学習課

TEL:011-388-4131(直通) FAX:011-387-2805 E-mail:rg-ext@rakuno.ac.jp

