

★第1回水産総合研究センター公開講座を開催しました！★

水産総合研究センターでは、平成20年10月25日(土)に公開講座「千葉のおいしい魚介類」を開講しました。

本講座は、当センターで行っている仕事の紹介や体験を通じ、地域の水産業に対する理解を深めていただく事を目的に実施したものです。

当日は、事前に参加申込みをいただきました51名の方が、「今が旬のサンマの開き干し作り体験」で開き干し作りを体験された後に「ここでしか聴けない千葉のさかなの話」と「さかなをおいしく食べる話」の2つの講義を受けられました。

「ここでしか聴けない千葉のさかなの話」では、資源研究室から、千葉県全般の漁業に関する話に加え、この地域に特徴的な漁法の「さばたも抄い網」や千葉県発祥の「さんま棒受け網」のビデオや実際に使用する道具を使っての説明がありました。

会場の皆さんは、ここでしか聴くことの出来ない内容を熱心に受講されていました。

「さかなをおいしく食べる話」では、流通加工研究室から、「活き」についての科学から、おいしくさかなを食べるための注意点まで幅広い講義がありました。

講義終了後も内容についての活発な質疑応答があり、関心の高さをうかがうことが出来ました。

講義終了後には、参加者の方々が御自身で作られたサンマの開き干しを持ち帰られましたので、後日おいしく召し上がられたのではないかと思います。



開き干し作り



スプレー法による調味



ここでしか聴けない千葉のさかなの話



さかなをおいしく食べる話

当日ご参加いただきましたみなさま、ありがとうございました。
当センターでは、今後も様々なイベントを開催し、千葉県の水産業の魅力を紹介していきます。