

『越前・若狭のおさかな』

担当講師・講義概要



テーマ1 「おさかな食文化の今、昔」

○講師プロフィール

福井県立大学 生物資源学部海洋生物資源学科 吉中 禮二（よしなか れいじ）教授

福井県立大学生物資源学部教授。農学博士（京都大学）。専門分野：水産化学、食品化学。京都大学農学部助手、講師を経て、1992年4月、福井県立大学開学と同時に着任。生物資源学部海洋生物資源学科（小浜キャンパス）において、研究・教育に従事。海洋動物コラーゲンの生化学ならびに食品化学に関する研究を推進している。

○講義概要

福井県は本州日本海側のほぼ中央に位置し、越前地方にあっては海岸線すべてが外洋に面し、若狭地方にあってはリアス式海岸が大きく若狭湾に抱かれています。外洋の上層は温暖な対馬暖流が流れ、深層においては低水温の日本海固有水があります。暖水性と冷水性あるいは外洋性と内湾性の魚介類に恵まれた越前・若狭の海では、生産量は多くはないが実に多彩な魚介類が漁獲されます。そのような自然の恵みを受け、「浜焼き鯖」、「若狭かれい」、「若狭ぐじ」、「若狭ふぐ」、「越前うに」、「越前がに」に代表されるおさかな食文化が、越前・若狭の風土と歴史の中で形成されてきました。越前・若狭のおさかな食文化の今、昔を概説し、魅力あるおさかな食文化を継承している福井県の魅力を紹介します。

○参考文献等

「魚・貝・海藻の栄養機能」 吉中禮二著（恒星社厚生閣）
「越前・若狭おさかな歳時記」 吉中禮二著（福井新聞社）ほか



テーマ2 「魚介類のおいしさと機能性」

○講師プロフィール

福井県立大学 生物資源学部海洋生物資源学科 横山 芳博（よこやま よしひろ）助教授

福井県立大学生物資源学部助教授。農学博士（京都大学）。専門分野は水産化学。（財）環境科学総合研究所研究員、武庫川女子大学バイオサイエンス研究所助手、神戸松蔭女子学院助教授等を経て、2002年4月に福井県立大学生物資源学部海洋生物資源学科に着任。生化学および分子生物学的手法を用いて、「海洋動物コラーゲンおよびその修飾因子の構造・機能」、「海洋動物の細胞レベルでのストレス応答機構」、「海洋未利用資源に含まれる生理活性物質の構造・機能」に関する研究を進めている。

○講義概要

食べ物をおいしいと思う感覚は世界共通です。民族、文化的背景、習慣等に違いはあっても、何かがおいしいと思う感覚はあまり大きく違うことはありません。おいしいものはおいしい、ということが基本なのです。魚介類もおいしいといわれる動物性食品の一つです。本講義では、ヒトがおいしさを感じる基本的な機構と、魚介類の何をおいしいと感じているのかについて解説します。また、幾つかの「越前・若狭のおさかな」のおいしさ与健康機能性についても御紹介する予定です。

○参考文献等

「魚博士が教える魚のおいしさの秘密」 坂口守彦・村田道代・望月聡・横山芳博（共著）（はまの出版）

