

# 『若狭のおさかな食文化』

## 担当講師・講義概要



### テーマ1 「若狭の海の豊かさの秘密」

#### 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 准教授 瀬戸 雅文 (せと まさぶみ)

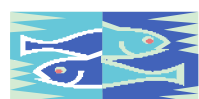
福井県立大学生物資源学部准教授。博士(水産学、東京水産大学)。専門分野は水産土木学、海洋環境工学。東京水産大学教務補佐員、北海道立中央水産試験場施設工学科長等を経て、2002年10月より福井県立大学生物資源学部助教授に着任、2007年4月より現職。“海のゆりかご”として豊かな生態系を育む藻場や干潟の造成や、“海の栄養”を湛える海洋深層水の利活用に関する研究を進めている。

#### 講義概要

若狭湾の沿岸域は、初夏から秋を中心にアジ、ブリ、イカ、サワラ、秋から春にはアカガレイやズワイガニなど、多種多様な海の幸が一年を通して来遊し、日本海随一の漁場として知られています。本講義では、若狭湾が陸起源や海起源の栄養を湾内に濃縮する機構や、日本海を回遊する海の幸が湾内に輸送され、成長する機構について解説します。また、地球温暖化などの季候変動が若狭湾の将来に及ぼす影響などについても紹介する予定です。

#### 参考文献等

「若狭のおさかな」瀬戸雅文・富永修・青海忠久・横山芳博・赤羽義章・吉中禮二(共著)(福井県立大学県民双書)



### テーマ2 「サイエンスでクッキング 口福なさかなの食べ方教えます！」

#### 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 教授 青海 忠久 (せいかい ただひさ)

昭和24年に大阪の和菓子屋に生まれて育った団塊世代。京都大学水産学科に進学し卒業後は長崎県へ就職した。吉岐の島にも3年間暮らした後、長崎県水産試験場増養殖研究所で海産魚の子育てを勉強する。31歳の時舞鶴の京都大学水産実験所に移り、9年前から福井県立大学に勤務する。一貫して、海産魚類とくにヒラメ・カレイの子育てを研究してきたが、同時に魚料理を趣味としてきた。

#### 講義概要

さかなにはウロコがあり、皮があり、骨がある。内臓があって頭がある。さかなを丸のまま買ってきて、食べる部分は少ないし、生臭いと思ってしまう。しかし、さかなを丸ごと買ってきて工夫して料理すると、捨てる部分が少なく、多様な美味しさを楽しむことに気づく。もちろん経済的でもある。そのために、今回はさかなのからだの仕組みを紹介しながら口福なさかなの食べ方を説明しよう。これこそ究極の贅沢だ！

#### 参考文献等

浪速のご馳走帳 上野 修三・尾田 学著(世界文化社)2000.

鯛(柴田書店編)1990.

つきぢ田村流魚の捌き方・盛り方DVD 道場 27魚種を捌き分ける秘伝の技 乗附 英明(著)(宝島社)2006.

魚類学実験テキスト 岸本 浩和・赤川 泉・鈴木 伸洋著(東海大学出版会)2006.

魚類生理学の基礎 会田 勝美編(恒星社厚生閣)2002.

魚類組織図説(硬骨魚類編)川本 信之・福田 芳生著(石崎書店)1969.

