

滋賀バイオ産業推進機構
令和元年度 バイオ技術研究セミナー

琵琶湖淡水魚の 多様な資源活用

琵琶湖の自然環境を守りつつも、そこで生息する淡水生物に関わる事業化シーズ等の模索は長く私たちの課題です。琵琶湖に住む淡水魚には、ナレズシなどの発酵関連や新たなシステム構築として活用可能なものが数多く存在することが知られています。

今回のセミナーでは2名の講師をお招きして、琵琶湖淡水魚の多様な高度利活用の可能性についての研究をご紹介します。

日時: 令和2年3月19日(木)

15:00~17:00

定員
80名

参加費
無料

場所: びわ湖大津プリンスホテル

コンベンションホール2階「淡海」 滋賀県大津市におの浜4-7-7

セミナー1

京都華頂大学
現代家政学部食物栄養学科
学科長・教授 堀越 昌子 氏

「琵琶湖と発酵
～伝統技術を未来に活かす～」

セミナー2

長浜バイオ大学
バイオサイエンス学部 アニマルバイオサイエンス学科
准教授 河内 浩行 氏

「リサイクル型ビワマス養殖
システム開発事業」

申し込み方法▶

当機構ホームページの申込みフォームまたは裏面の参加申込書によりFAXにてお申し込みください。(滋賀バイオ産業推進機構HP… <http://www.shiga-bio.jp/>)

申込締切▶

令和2年
3月12日(木) ※ただし、定員になり次第締め切りますので、お早めにお申し込みください。

セミナー詳細は裏面をご確認ください

15:00

挨拶およびセミナー趣旨説明

滋賀バイオ産業推進機構 理事長 横田 明穂 氏

15:10

セミナー①「琵琶湖と発酵 ～伝統技術を未来に活かす～」

京都華頂大学 現代家政学部食物栄養学科 学科長・教授 堀越 昌子 氏

【概要】琵琶湖を擁する滋賀はアジアモンスーン圏の一角を占め、「米と魚」の宝庫です。野菜、豆類、芋類、そして豊かな微生物資源にも恵まれ、多様な発酵食品を産み出してきました。滋賀の発酵技術は食習俗として地域に根付いており、確かな技術として継承されてきました。フナズシを始めとする湖魚のナレズシ類、酒類、味噌、多彩な野菜の漬物類が人々の命と豊かさを支えてきました。その土着の発酵技術を活かして、地域の眠った資源や害獣などの資源から、環境負荷を与えない持続可能な新しい発酵食品を開発できないか、可能性を探っていきます。

(10分休憩)

16:10

セミナー②「リサイクル型ビワマス養殖システム開発事業」

長浜バイオ大学 バイオサイエンス学部

アニマルバイオサイエンス学科 准教授 河内 浩行 氏

【概要】ビワマスは“琵琶湖の宝石”とも呼ばれ、琵琶湖の魚の中で一番美味とされています。そのビワマスの養殖において、飼料に用いる魚粉、魚油の高騰で採算が合わず、養殖業者が撤退を余儀なくされています。そこで、発酵食品製造副産物である醤油油、酒粕等を用いた、魚粉、魚油に代わる安価で安全な代替飼料による、脂の乗りが良く美味しい養殖ビワマスの作成を目指し、他の養殖業者も利用可能な「リサイクル型ビワマス養殖システム」の構築を目指しています。

17:00

閉会

会場へのアクセス方法

1. 無料シャトルバス
(JR大津駅から約10分)
※バスのりばと時刻表は
右図のとおり

2. お車
名神高速道路大津I.C.から
3.7km(平常時 約10分)



無料シャトルバス時刻表				
	JR大津駅発		ホテル発	
11	00	30	15	45
12	00	30	15	45
13	00	30	15	45
14	00	30	15	45
15	00	30	15	45
16	00	30	15	45
17	00	30	15	45
18	00	30	15	45
19	00	30	15	45
20	00	30	15	45

滋賀バイオ産業推進機構 (SBO) 宛

参加申込書

FAX : 077-528-4876

氏 名	所属(会社名)・部署	連絡先
		TEL : E-mail :
		TEL : E-mail :
		TEL : E-mail :

●申込締切：3月12日(木) ※ただし、定員になり次第締め切りますので、お早めにお申し込みください。

●お問合せ先：滋賀バイオ産業推進機構事務局(滋賀県庁モノづくり振興課内)

【TEL】077-528-3794 【E-mail】info@shiga-bio.jp