

「海の京都」美味しいお魚プロデュース研究会で “活〆（いけじめ）の科学”を講演

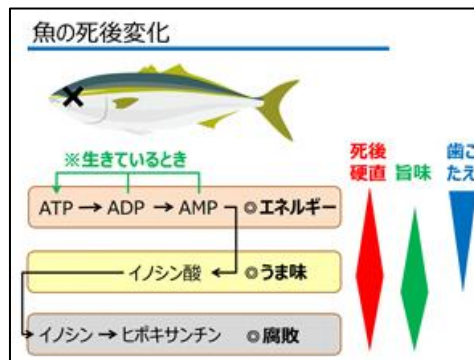
3月11日に京都府漁協伊根支所において、標記研究会が開催されました。本研究会は、「海の京都」エリアの魅力の一つである地元で水揚げされる旬の魚介類について、その美味しさを十分に引き出すことにより、サービス品質やお客様満足度の向上等につなげることを目的としたものです。当日は、漁業関係者や観光関係者等、約80名の方が参加しました。

当センターからは、“活〆（いけじめ）の科学”と題し、科学的な視点から死後の魚体に起こる変化を解説し、鮮度を維持するための効果的な活〆方法等について提案するとともに、出荷に際しては対象となる消費者、魚種、季節及び処理数量等を戦略的に想定することが重要であると説明しました。

今後も、このような機会を活用して最新の知見を現場にフィードバックすることにより、漁獲物の付加価値向上に向けた取り組みを続けます。



熱心に講演を聴く参加者



講演スライド