

かごしまTechミーティング

開催日時 **10月17日（木曜日）14：00～15：30**（受付 13：40～）

開催場所 mark MEIZAN 2F ユーティリティスタジオ（鹿児島市名山町9-15）

募集対象 産学連携に興味のある民間事業者（定員：10名程度 参加費：無料）

実施主体 主催：鹿児島市 共催：国立大学法人鹿児島大学 産学・地域共創センター



イベントHP

「かごしまTchミーティング」とは・・・

- 大学との**産学連携**や、大学が持つ**先端技術を知る「きっかけづくり」のためのオープンな場**です。
- **「健康・環境・食」分野への応用が期待できるシーズ**（技術等）について、**毎回、異なるテーマを設定**し、産学連携に積極的な大学研究者をゲストスピーカーとして招きます。
- 一方的なセミナー形式ではなく、大学研究者と企業が、**「近い距離で双方向」**に、ニーズ（困りごと）やシーズを気軽にディスカッションできるよう、**参加者は、10名程度の少人数に設定**しています。

【発表テーマ】 かごしまの魚介類と水産加工品の魅力の科学的裏付け



加藤 早苗 氏

【プロフィール】

国立大学法人鹿児島大学 水産学部 食品生命科学分野 准教授

博士（水産学）。1994年北海道大学大学院水産学研究科博士後期課程修了。

96年理化学研究所国際フロンティア研究員，97年NEDO産業技術研究員，

01年旭川医科大学助手を経て，16年より現職。

【研究内容】 魚介類の鮮度保持と加工特性、魚介類筋肉タンパク質の生化学研究、イカの青い血液成分の研究

【発表する研究シーズの概要】

かごしまは漁港と市街地が近く、東京や大阪など国内大消費地とのエアアクセスも便利で、新鮮な魚介類の供給に適した立地です。また、鮮度の良い刺身を食する文化があり、さつま揚げや鰹節など伝統的な水産加工食品を有しています。当日は、**かごしまの生鮮魚介類や水産加工品の優位性や魅力**について、科学的に解説します。

さらに、**魚介類刺身を高鮮度で提供するためにはどのような点に配慮すればよいか**、刺身等の最終製品を念頭においた**養殖魚の生簀管理に必要と思われることはなにか**、さつま揚げなどの**伝統的水産加工品の魅力度を、よりPRするためにどのような研究が役立つか**、等の話題についてもお話しします。

【企業の取組に対して、協力できる主な事項】

水産食品開発、水産食品に関わるトラブル相談、魚介類の健康診断

【参加する民間企業のイメージ】（どの業種の企業でも参加いただけます）

食品企業、養殖および漁業関連企業、食品卸売業、

製菓業、観光関連企業、飲食店

【キーワード】 魚、イカ、筋肉タンパク質、鮮度、加工特性

【ゲストスピーカーからの一言メッセージ】

水産食品の鮮度保持や製品開発の面で、企業が直面している問題点、課題などの情報をいただきたいと思います。



第4回

少人数制産学マッチングイベント

かごしまTechミーティング

お申込み用紙

以下に、必要事項をご記入の上、FAXまたはE-mailでお申込みください。

F A X 099-226-5975

「かごしまTechミーティング」運営事務局

(株式会社九州経済研究所 内)

E-mail kikaku@ker.co.jp

申込締切 10月11日(金曜日) 締切 (先着)



開催の様子

項目	記載内容			
企業名等	企業名： / 主たる業種：			
本社所在地	<input type="checkbox"/> 鹿児島市内 <input type="checkbox"/> 鹿児島市外 () 市			
参加者①	所属部署			
	役職		氏名	
参加者②	所属部署			
	役職		氏名	
連絡先	電話番号			
	E-mail	@		
その他	産学連携(共同研究・委託研究など)の実績： <input type="checkbox"/> あり / <input type="checkbox"/> なし 先生へ質問・相談したい内容など、ありましたらご記入ください。			

- 本企画は、「鹿児島市新産業創出支援業務」として、鹿児島市から委託を受けた株式会社九州経済研究所が運営しています。
- ご記入いただいた個人情報は、本企画に関する業務のみ使用いたします。
- **会場には駐車場がありませんので、お車でお越しの際は、お近くのコインパーキングをご利用ください。**

お問い合わせ先 株式会社九州経済研究所

TEL : 099 (248) 8691 FAX : 099 (226) 5975 E-mail : kikaku@ker.co.jp