

一般・高校生向けセミナー

地域や高校生の皆様に、センターの教員の研究内容をわかりやすくご紹介するセミナーです。
どなたでも歓迎しますので、ぜひお気軽にご参加ください！

「魚を科学する —おいしさ・鮮度・健康機能の秘密—」

Vol.
34

岩手大学 農学部 教授/
岩手大学 次世代アグリノベーション研究センター 食と生活部門

えん しゅんこう
袁 春紅

Yuan Chunhong



日本の食文化には、長い歴史の中で魚介類や海藻などの水産物が欠かせない存在として溶け込んでいます。豊かな海の恩恵を受けて、日本では多彩な魚食文化が発展しました。食用として流通している魚は300種類を超えと言われています。水産物の摂取によって私たちの健康維持に役立つ様々な効果が得られることが明らかになってきています。魚介類は良質な動物性タンパク質を含む一方、ビタミン、必須ミネラルなどの栄養素も豊富であり、さらに高度不飽和脂肪酸（DHA、EPA）やタウリン、アンセリン、パレニンを始めとする多様な機能性成分も含まれています。水産物の鮮度保持と加工利用の研究を通して、栄養や機能性に優れた水産物を日常的に摂取する日本の食生活のスタイルが国民の健康を維持する上の重要な役割を果たしていることを紹介します。

事前申込制

下記URLまたはQRコードから、お申し込みください。

<https://forms.gle/mhS6KELUkt3nwNzb8>

申込締切：4/20（月）



- ・フォームでの申込後、受付完了メールが届かない場合は、下記問い合わせ先までご連絡ください。
- ・ドメイン指定受信で、@iwate-u.ac.jp（岩手大学ドメイン）を許可してください（高校から付与されるメールアドレスは制限されていることがあります）。
- ・参加申込者には、セミナー終了後、アーカイブ視聴（期間限定）のURLをお送りします。

2026年

4/22（水）

17:00-18:00

岩手大学 農学部

ぽらんホール

【農学部5号館（B07）2階】

オンライン配信（Zoom）あり

岩手大学 次世代アグリノベーション研究センターについて

岩手大学次世代アグリノベーション研究センター（AIC）では、岩手大学ビジョン2030に掲げられた「持続可能な社会の実現と予測不能なVUCA時代を切り拓く」ため、全学部体制で、持続可能な開発目標（SDGs）の達成に貢献すべく気候変動に適應する持続的な農業技術の開発や、温室効果ガス排出削減や生物多様性の維持を目指した岩手大学独自の技術開発を推進しております。



岩手大学次世代アグリノベーション研究センター（AIC）のwebサイトで、次回以降のセミナー予定やイベント報告、メディア掲載情報など、センターのニュースを掲載しています。ぜひ定期的にご覧ください。

お問い合わせ先

岩手大学 次世代アグリノベーション研究センター（AIC）事務局（岩手大学 研究・地域連携課内） aic@iwate-u.ac.jp

