

はまぐりの講演会

ハマグリの栄養と旨み成分の話

品川 明 (学習院女子大学日本文化学科・環境教育センター 教授)

ハマグリの稚貝を育てる栄養の話

山口 正士 (ルミナス・ヒムカ水生生物研究所)

司会 安田 仁奈 (宮崎大学農学部海洋生物環境学科)

世界無形文化遺産として認められた「和食」、そのシンボルとなるハマグリは、ひな祭りや婚礼の食材とされるだけでなく、その貝殻は、古来から貝合わせに使われています(下の写真はヤマコ臼杵美術博物館収蔵の貝桶と合わせ貝)。

講演では、ハマグリの優れた栄養と旨み成分の科学を解説します。



日向市の小倉ヶ浜特産のチョウセンハマグリ、その稚貝が育つ環境について、陸と海との栄養循環の大切さを説明します。



会場：

日向市文化
交流センター

小ホール

日向市駅西口から
南側約500m

開催日：2014年3月11日 (火曜日)

開催時間：午後1時00分～4時30分

入場無料

主催：さるなしの里

後援：宮崎県、日向市

宮崎県森林環境税の活用助成事業

連絡先 柏田 倬身

電話 0982-55-0215 携帯 090-6494-7403

Email: k-takumi@sunny.ocn.ne.jp