

北大総合博物館主催

土曜市民セミナー

北大の研究最前線

道民カレッジ連携講座



赤い海藻？



2017

4

8

土

13:30 ~ 15:00

水産学部 一押し研究

講師

宮下 和夫

北海道大学 大学院水産科学研究院

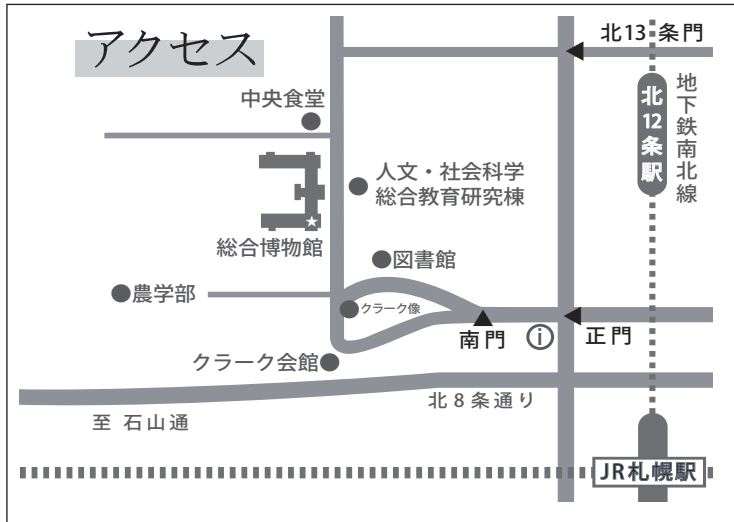
入場無料・申込不要

会場

北海道大学総合博物館 1階
「知の交流」

日本人は古くから海藻に慣れ親しんできました。特に、日本食の味づくりや寿司の材料として海藻はなくてはならないものです。こんな海藻に、今、世界中から熱い視線が送られており、ヨーロッパなどではスーパーフードとして注目されています。というのも、海藻は優れた炭酸ガス吸収能力を原動力に、海水中の様々な成分も使って私たちに必要な栄養素を作ってくれるのですが、その栄養バランスが絶妙だからです。また、コンブやワカメといった海藻は赤の色素を持っており、この色素には独特の栄養機能のあることがわかるようになりました。今回は、こうした海藻の食材としての素晴らしさについてお話いたします。

アクセス



お問合せ



TEL : 011-706-2658

<http://www.museum.hokudai.ac.jp/>