



(Japan Skipjack tuna Society)

日本カツオ学会 令和元年度カツオセミナー（ご案内）

～かつお節の食品的・文化的価値を考える～

かつお節は日本古来の水産加工食品であり、和食の根幹を成す重要素材です。その起源は定かではありませんが、煮熟、焙乾、カビ付けなどの工程を経て製造される加工技術は脈々と今に受け継がれています。近年はかつお節に含まれる栄養・機能性成分に加え、香気成分に関する研究も進められており、かつお節の価値に対する科学的根拠付けも拍車がかかっています。また、宗田節、鯖節、まぐろ節など、かつお節以外の雑節も和食の奥深さを構成する重要な要素です。

和食が無形文化遺産に登録され、海外から和食に対する需要が一層高まるなか、国内では和食や魚食離れからかつお節自体を目にする機会も減りつつあり、古来より受け継がれてきた本物のかつお節や出汁の文化が失われかねない状況です。

かつお節の食品のおよび文化的価値を改めて再認識すると共に、新たな発見を得るため、かつお節に関するあらゆる調査・研究発表の場としてカツオセミナーを開催します。会員・非会員を問わず、多様な皆様からの発表の場ともさせていただきますので、一般講演を募集いたします。奮ってご応募いただきますよう何卒よろしくお願い申し上げます。

記

1. 日 時：令和元年 6 月 29 日（土）13 時 30 分から
2. 場 所：東京海洋大学 越中島キャンパス(〒135-8533 東京都江東区越中島 2-1-6)
2 号館 2101 教室（予定）
3. 概 要
 - ① 開会の挨拶：日本カツオ学会 会長 川島 秀一 氏
 - ② 基調講演：荻野目 望 氏（株式会社にんべん 研究開発部）
 - ③ 特別講演：竹内 太一 氏（有限会社竹内商店 専務取締役）
 - ④ 一般講演：口頭発表（12 分発表・3 分質疑）を 3 演題程度
 - ⑤ 総合討論
 - ⑥ 交流会（東京海洋大学近隣の飲食店・会費制）
4. 一般講演の申し込み、および要旨原稿の提出締切は令和元年 6 月 14 日（金）午後 5 時必着とします。

5. 申込先

日本カツオ学会事務局

〒780-8073 高知市朝倉本町 2 丁目 17-47

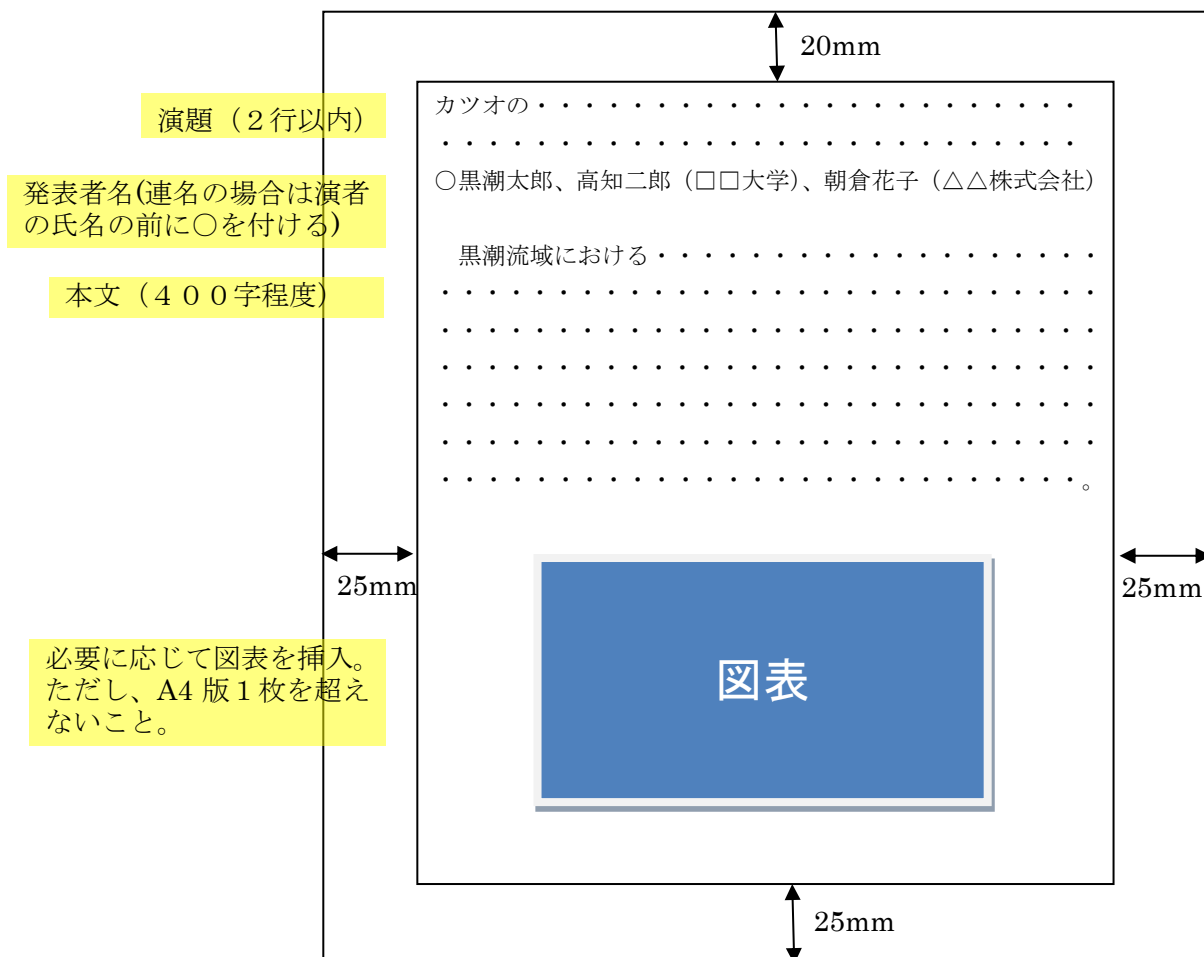
高知大学次世代地域創造センター内

TEL：088-844-8734 FAX：088-844-8556

メールアドレス：katsuo@kochi-u.ac.jp

要旨原稿の作成および提出

- (1) 講演 1 件につき、A4 版縦の 1 枚に、演題、発表者名、本文を配置した完全原稿を作成してください。
- (2) 余白は上20mm、下25mm、左右各25mm とします。
- (3) 文字のサイズは10.5ポイントとします。図表は使用しないでください。
- (4) 第 1 ～ 2 行で演題を書き、その下の行に発表者名（複数人連名の場合は演者の氏名の前に○印を付ける）とかつこ内に所属名を記入し、1 行空けて本文を 4 0 0 字程度で記入してください。
- (5) 必要に応じて図表等を挿入してください。ただし、全体でA4版1枚を超えない範囲までとします。
- (6) 提出する電子ファイルの形式は、PDFまたはWORDとします。
- (7) 要旨は学会会報誌にて公開させていただきますことをご了承ください。
- (8) 作成した要旨の電子ファイルを令和元年6月14日（金）午後5時まで（必着）に日本カツオ学会事務局（katsuo@kochi-u.ac.jp）に提出してください。提出はできる限りE-mailにてお願いします（メールに講演要旨の電子ファイルを添付）。



20mm

演題（2行以内）

発表者名(連名の場合は演者の氏名の前に○を付ける)

本文（400字程度）

25mm

図表

25mm

必要に応じて図表を挿入。ただし、A4版1枚を超えないこと。