

KAKI FORUM IN SENDAI



# かき

## フォーラム

### イン・仙台

KAKI FORUM IN SENDAI

もっと **知**ろう もっと **学**ぼう

生物・食品としてのカキ その魅力に迫る

**2018年1月27日(土)**

開場 12:30 開会 13:00 終了予定 16:00

参加料

**無料**

定員270名

会場

仙台市戦災復興記念館 記念ホール

仙台市青葉区大町 2-12-1

※市バス 東北公済病院・戦災復興記念館前  
停留所から歩いて5分

先着 200 名様 来場者プレゼント

**「おいしい牡蠣の本」**

受付時に整理券(引換券)をお渡ししますので、お帰りの際にお受け取り下さい。



お問合せ

一般財団法人 かき研究所

TEL 022-303-9033



もっと 知ろう もっと 学ぼう

生物・食品としてのカキ その魅力に迫る

2018年1月27日(土)

開場 12:30 開会 13:00 終了予定 16:00

参加料

無料

定員270名

カキは古来より「海のミルク」と呼ばれてきました。このフォーラムでは、カキを食料、健康、食の安全という面から、さらにカキが沿岸海域の環境問題にも深く関わっている、ということについて分かりやすくお話いたします。

皆さまの食卓へ美味しいカキをお届けするための生産者の取組みの「舞台裏」も明かされます。生物としてのカキ、食品としてのカキ、その魅力に迫ります。初めて知るカキの不思議にきっと驚かれることでしょう。昨年は、カキの美味しい時期に、カキからノロウイルスが検出されたため、宮城産ガキの出荷が一時休止になりました。カキを楽しみにされていた皆さんには残念だったのではないかと思います。そこで今回のフォーラムでは、ノロウイルスとカキに関するテーマを取上げ、専門家からノロウイルスについて正しい知識を教えてくださいました。

身近なカキをとおして食と健康、食の安全を考える機会にしてはいかがでしょうか。皆さまのご来場をお待ちいたしております。

## 講演

### 生物・食品としてのカキ



かき研究所 常務理事 所長  
世界かき学会 副会長  
東北大学 大学院  
農学研究科 准教授

高橋 計介

### ノロウイルスからの感染予防強化



(株)日本微生物研究所  
専務取締役 検査部長

佐藤 寿夫

### カキと健康 カキのパワーを検証する



(株)渡辺オイスター研究所  
代表取締役 社長  
世界かき学会 日本支部長  
北京大学 病院 学術顧問

渡辺 貢

### 宮城のカキ生産 おいしいカキを届けるために



宮城県漁業協同組合  
石巻湾支所 かき部 会長

高橋 文生

### 【主催】

一般財団法人かき研究所

### 【共催】

世界かき学会日本支部

### 【協賛】

株式会社海男

### 【後援】

宮城県 仙台市 (公社)宮城県栄養士会 宮城県漁業協同組合 河北新報社  
NHK 仙台放送局 仙台放送 TBC 東北放送 KHB 東日本放送 ミヤギテレビ

お問合せ

一般財団法人 かき研究所

TEL 022-303-9033