



川遡上成熟サケをさばき、美味しく食する?!

経済学部経済学科「産業調査演習」

— 10月31日（木） 札幌学院大学経済学部 —

経済学部の専門科目「産業調査演習」では、昨年度から、北海道内のサケマス産業について1年間を通じて学んでおります。

本年度は、千歳、知床斜里での聞き取り調査を終えております。

そして、昨年度に続き、サケマスの生態や調理方法を若い世代にも知ってもらおうという主旨で、本学調理実習室にて、実際の川遡上成熟サケをさばき、美味しく食する企画を行います。千歳水族館から提供いただいた、教育資料としてのサケ雌雄を講師の清水氏が解剖しながら、図解資料をもとに、通常市場に出ない川遡上成熟サケの特徴を学びます。その後、石狩鍋の準備を学生が行います。

< 産業調査演習 サケの調理 >

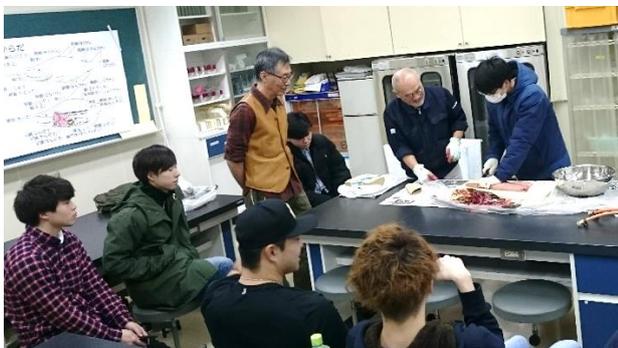
【日 時】 2019年10月31日（木） 14時～17時

【場 所】 札幌学院大学（江別市文京台1番地） A館1階 調理実習室

【講 師】 清水 幾太郎 氏（北海道鮭鱒流通経済研究所 所長）

【参加者】 「産業調査演習」履修学生12名、他 経済学部教職員

《昨年の様子》



【取材のお申し込み】

〒069-8555 北海道江別市文京台11番地 札幌学院大学広報入試課広報係

代表 011-386-8111（内線 3515） 平日 9:00～17:00 土曜 9:00～12:00

URL <http://www.sgu.ac.jp/> E-Mail: kouhou@ims.sgu.ac.jp