

第10回アジア・太平洋キチン&キトサンシンポジウム 第27回日本キチン・キトサンシンポジウム

開催日:平成25年10月4日(金)~8日(火)

会場:米子コンベンションセンター

10月4日~8日に米子市のコンベンションセンター(BIG SHIP)において第10回アジア・太平洋キチン&キトサンシンポジウム(第27回日本キチン・キトサンシンポジウム併催)を開催しました。日本でのキチン・キトサンに関する国際学会の開催は14年ぶりです。

アジア、太平洋地域を中心にヨーロッパや北南米などおよそ20か国のキチン・キトサン研究者が300人以上、一同に介し、関連分野の最新の研究成果を発表しました。また、鳥取県の美容・健康商品創出プロジェクトの関連ブースも併設し、関連事業の研究成果を紹介するとともに県内企業14社が成果やその商品を紹介しました。3日目はエクスカーションを催し、境港の市場や松江城、出雲大社ツアーを行い、山陰地方の観光スポットを訪問しました。とっとり花回廊では晩餐会を行い紅ズワイガニをはじめ、鳥取県内の食材を活かした料理、地酒が提供されました。

キチン・キトサンはカニ殻の主成分であるため、国内有数のカニの水揚げ基地を有する鳥取県はシンポジウムを誘致するための適地であったと言えるでしょう。演題数は188件であり、前回にベトナムで開催された際は68件であったことを考慮すると、盛会のうちに終わることが出来ました。日本のキチン・キトサン研究者の層の厚さを国外にアピールする良い機会になりました。今回のシンポジウムをきっかけにキチン・キトサンの研究が加速して、その利用を促し県内で発生する廃カニ殻の有効利用に繋がることを願っています。

米子コンベンションセンターは駅から近く、空港からのアクセスが良く、宿泊施設も多数あるため、外国の参加者を迎えるには適していました。開催にあたり、関係スタッフの方々には大変お世話になりました。心から感謝申し上げます。

第10回アジア・太平洋キチン&キトサンシンポジウム大会長 南 三郎

第27回日本キチン・キトサンシンポジウム大会長 齋本 博之



山陰のお土産に、おもてなしの一品に

お弁当・仕出し料理

ごぎえもん
吾左衛門鮓

創業明治35年の伝統と匠の技、じげの味をご堪能下さい。

ご予約・お問い合わせは

TEL.0859-33-2221 FAX 33-2226

受付時間 / 午前8時~午後6時(年中無休)



〒683-0022 米子市弥生8-27 <http://www.komego.co.jp/>

五感に響く黒毛和牛

— 格付最高A5黒毛和牛を一頭買い、—

特選希少部位をリーズナブルに。
ここでしか味わえない本物の味をご堪能下さい。

- 焼物メニュー ¥630~
- サイドメニュー ¥490~
- ランチメニュー ¥720~(約20種類)

各種宴会プラン

¥3,000~ / お1人様
(4名様より・要予約)

ご予算・ご要望に応じて、
宴会プランをご用意致します。

焼肉・韓国料理

大カ家族亭

DAIRIKI KAZOKUTEI

営業時間: 11:30~14:30 (LO14:00) 17:00~22:30 (LO22:00)
収容人員: 170名 大小個室座敷・テーブル席・全館バリアフリー完備

0859-32-1555

米子市東町401
定休日: 不定休
<http://www.dairiki-kazokutei.com/>