

日本海藻協会ニュース

10月に入り、急激に冷え込んで参りましたが、いかがお過ごしでしょうか。

1. アンケート調査集計結果

シンポジウム終了後に実施したアンケート調査の結果を集計しました。今後の参考にさせていただきます。概要は以下の通りです。（回答数：18）

① 秋季シンポジウムで希望するテーマなど

食に関して、世界の海藻食事情と栄養学的意義、海藻の有効成分、藻類の新たな利用、食の安全・安心に関するテーマ、海藻由来の機能性素材、食用改装の養殖・後継者育成・各生産団体との勉強会、大型微細藻両方にわたるテーマ。海藻と放射能、海藻とアンチエイジング・ダイエット、食と健康、食用海藻の適用、海藻養殖の現状と展望、バイオエタノールの未来、紅藻類の種類と成分

②開催会場 学士会館：11 海洋大 5 どこでもよい 1

② 春の交流会訪問先

大分県ヒジキ工場・養殖場、伊豆七島の訪問していない島、鳴門ワカメ、東日本大震災の復興、九州の海苔生産現場、三陸の海藻養殖、九州のヒジキ養殖

④希望送付部数 3部：10 3部但し時々増部数：3
増部数：6 有料でも10部以上：1

⑤バックナンバー1セット無料配送希望 4件

⑥その他

懇親会後の有志2次会：会場付近での開催を希望、事前通知希望

2. 新刊情報（出版年は2011年です）

秋季シンポジウムの私の講演「海藻とヨウ素」で紹介した料理関連の書籍です。「ヨウ素たっぷり海藻浄化レシピ」（汲玉著）文化出版局 1350円 2011年 amazonで中身検索が可能です。

3. 日本藻類学会第37回大会 山梨2013の開催案内

2013年3月28日(木) : 口頭発表, ポスター, 総会, 懇親会

3月29日(金) : 口頭発表, ポスター, エクスカーション

大会会場 : 山梨大学甲府西キャンパス (甲府市武田4-4-37)

詳しくは <http://sourui.org/taikai-37/taikai-37.html>

以上, 2012年10月26日 藤田大介 編集