

むかし料理の人文学、マグロの AI 技術による品質評価

今回は、東海大学に協力いただき、第 156 回の講演会・交流会を開催いたします。多数の方のご来場をお待ちしております。是非この機会に大学関係者・講演者とお交流いただき、今後の事業活動等にお役立ていただきますようご案内申し上げます。

2025 年 6 月 27 日 金

講演会 16:00~17:30

名刺交換会（交流会） 17:45~18:30

会場 講演会 静岡市清水産業・情報プラザ 3階 研修室 1・2
名刺交換会 同上 3階 ロビー



本会には、宝くじ
収益金の一部が
使用されています

講演
1

「食をめぐる人文学 今につながるむかしの料理」

東海大学 人文学部 人文学科 講師 高塚 千広 氏

講演
2

「超音波 AI 技術による マグロの品質評価」

東海大学 海洋学部 水産学科 教授 後藤 慶一 氏

参加料 無料 定員 会場聴講：40名

【申込方法】 下記申込書に記入して Fax、e-mail で申し込み下さい。
尚、右記 QR コードからも申し込みできます。

【事務局】 静岡商工会議所 産業振興課（担当：稲葉、堀川）
TEL:054-355-5400 FAX:054-352-7817 e-mail:info@siip.jp

※大学側との積極的な交流を図るためにも、ぜひ名刺交換会までご出席下さい。

申込先は
こちら



参加申込書

第 156 回「産学官交流」講演会・交流会（東海大学）

2025 年 6 月 27 日（金）開催

Fax 054-352-7817

事業所名		Tel	
所在地		Fax	
参加者名	(役職名：)	(役職名：)	
e-mail			

※お手数ですが e-mail アドレスの記入をお願い致します。

※ご記入いただきました情報は、商工会議所からの各種連絡・情報提供のために利用することがありますので、ご了承ください。

講演 1

「食をめぐる人文学 今につながる むかしの料理」

東海大学 人文学部 人文学科 講師 高塚千広 氏

江戸時代初期に刊行された料理書には、卵料理や豆腐料理の名「ふわふわ」、鳥肉料理の名「ころころ」、野菜の切り方を表した「ざくざく」、煎り煮の音を表現した「じぶじぶ」などの言葉が使われています。もしかしたら、ふわふわ、ざくざく、ころころ等の言葉は料理の名前や説明に使われるほど江戸時代のくらしに馴染んだ日常的な言葉だったのかもしれませんが。これらの言葉は、当時の台所の生活音を私たちに伝えてくれているようにも思われてきます。江戸時代の料理書に記された言葉や絵から、江戸時代の人々が料理技術の知見を文字によって、次の世代に伝えようとしてきたことを垣間見ることができます。現在の日常の料理がむかしの料理とゆるやかにつながっていて、今日まで成り立ってきたことをおぼろげではありますが想像することができるかもしれません。今につながるむかしの家庭料理を探ってみます。



【略歴】

東海大学海洋学部海洋文明学科講師を経て、2022年より東海大学人文学部人文学科講師。食文化論を担当。江戸時代以降の様々な料理書や工芸等を調べ日本の家庭料理や食文化について探求する。

講演 2

「超音波 AI 技術によるマグロの 品質評価」

東海大学 海洋学部 水産学科 教授 後藤慶一 氏

寿司や刺身など、日本人になじみの深いマグロは国際的にも人気が高く、多くの国でマグロ漁が行われています。マグロの品質評価は、マグロの尾の断面を熟練者が目視で確認する「尾切り選別」による破壊的検査で行われるのが主流で、これによって鮮度や脂ののり具合などを把握します。しかしながら、この判断には熟練が必要で、かつ尾の断面だけでは内部の情報までは正確に把握できないといった課題が存在します。この課題を克服するため、富士通(株)と共同で、特に判断が難しい冷凍マグロを用い、超音波とAIを活用した品質評価技術に関する研究を行ってきています。まず、冷凍マグロに超音波をあてた際に見られる超音波の減衰の影響を解決するため、冷凍マグロの超音波検査が可能な超音波の周波数帯を見いだしました。そして、超音波をあてた際の中骨からの反射波が特徴的であるという点に着目し、その波形をAIに機械学習させ、マグロの品質を評価できるシステムを



考案しました。これまでにメバチマグロの鮮度評価、ビンチョウマグロの脂のり評価について技術開発を行い、試作機の開発を経て、(株)イシダテックが実機製造を行いました。一連の取り組みの結果、身を切ることなく冷凍マグロの価値を維持しながら、場所を問わず誰でもマグロの品質評価ができるようになりました。このシステムはマグロの扱いに不慣れな海外でも普及することが期待されます。本講演では、ビンチョウマグロの脂のり評価の事例を紹介、今後の展望などについてもご紹介します。

【略歴】

1993年静岡県立大学大学院生活健康科学研究科修士課程修了、1993年三井農林(株)食品総合研究所研究員、2004年東京大学大学院にて博士号(農学)を取得、2012年三井農林(株)食品総合研究所茶機能開発室室長、2015年より東海大学海洋学部水産学科教授。食品微生物学の対象となる Alicyclobacillus 属や Bacillus 属などの芽胞形成細菌の分類・同定や制御に関する研究と平行し、マグロを中心とした魚介類の品質評価に関する研究に従事。