

しじみ



ふだん何気なく食べている「しじみ」。

一口に「しじみ」と言っても、産地や種類・・・何があるの？ 海の貝？川の貝？湖の貝？

あまり気にしてないけど、実は美味しいだけじゃない、謎の生態から経済まで面白い「しじみ」のお話を聞いてみませんか？

食卓のサイエンス ～しじみの生態から経済まで～

9月19日(土) 10:00～12:00

函館蔦屋書店 キッチンスペース

しじみは旨味成分であるコハク酸が豊富で、体に染みいる独特の美味しさが特徴です。



夏の疲れが出てくるこの季節、今夜はしじみの味噌汁を飲んでみませんか。



しじみ博士:安木新一郎

しじみの研究をライフワークとし、しじみをこよなく愛す経済学者。屋上でしじみを養殖し大富豪になるという野望(夢)を持つ。

code443

函館大学

公開講座のご案内

函館大学では毎年様々な公開講座を開講しています。

函館大学自慢の教員による楽しい教養講座です。ぜひ、お気軽にご参加下さい!



会場：函館大学

申込み先：函館大学 (0138) 57-1181

函館大学秋期教養講座

10月3日(土) 10:00～12:00 蔣 博文

近年の国際経営と競争

CCH函館合同公開講座

10月24日(土) 13:30～15:00 安木 新一郎

アイヌ民族と貨幣

～地域通貨・箱館通宝鉄銭から考える～