

2022年10月1日 東京聖栄大学 公開講座

マグロ学講座「マグロの種類と美味しさの見分け方」

講師：早山 豊 全国水産物卸組合連合会会長

コーディネーター：藤島 廣二 東京聖栄大学健康栄養学部食品学科客員教授

早山先生による講義の様子



藤島先生による説明



受講生も熱心に聞いています



本マグロ、インドマグロ、メバチマグロ、キハダマグロ（それぞれ中トロと赤身）、それぞれ食べ比べを行いました

