

海に生きる魚 川に生きる魚

～私たちの食卓とつながる
魚の環境適応研究～

令和8年

日時

11月17日(火) 18:00-20:00
(受付・開場17:00から)

会場

ニチガス取手ウェルネスプラザ

取手市新町2丁目5-25 / 0297-71-2122

定員

400名様 / 受講無料

井ノ口氏からの
コメント

好きな魚料理を思い浮かべてみてください。マグロ、タイ、ブリ…おいしいですよね。これらの魚が暮らしているのは、塩辛い海の中ですか。では、海の魚の刺身は、なぜ海水のように塩辛くないのでしょうか。実は、魚は体の中の水分や塩分を巧みに調節しながら生きています。本講座では、海や川など、それぞれの環境で生きるために魚が発達させてきた、環境適応のしくみについてお話しします。さらに養殖の話を通して、魚の環境適応研究が私たちの食卓とどのようにつながっているのかを見ていきます。



東京大学大学院
農学生命科学研究科 助教

いのぐち まゆ

井ノ口蘭氏



WEB応募

右の二次元コードを
読み込んでください

いばらき電子申請・
届出サービス



※一度のお申込みで5人まで応募可能です



往復はがき応募

往信面 ①講座名 ②代表者を含む5人までの氏名
③代表者の住所 ④電話番号
返信面 ご自身の宛先を明記してください。

〒300-1592
取手市藤代700番地 取手市教育委員会生涯学習課
「海に生きる魚、川に生きる魚」係宛て

申込締切は11月6日(金)