

皆生で力ニ供養祭

全国のキチン・キトサン研究者ら

米子市皆生温泉のホテルで二日、ベニズワイガニの殻などから抽出されるキチン・キトサンの研究、普及に努めている第一人者らが全国から集まって「日本海

力ニ報恩感謝供養祭」が開かれた。参加者らは、カニを供養した後、講演や座談会でキチン・キトサンについての情報交換をした。

キチン・キトサンは健康食品や肥料、衣料、最近では医療分野でも注目されている。十数年前に製品化され、現在では年間千二百ト近くを生産。大半は境港で水揚げされたベニズワイガニの殻が原料となっている。

供養祭は、富士市の健康食品会社富士パイオと安来市の肥料会社日本キレートが主催した。両社の関係者のほかキチン・キトサン協会の研究者ら百七十人が参加し、ベニズワイガニを供

養した。

講演会もあり、平野茂博鳥大農学部名誉教授が「環境と生態系に優しい次世代の産業資材」、奥田拓道愛媛大医学部教授が「機能性栄養食品をリードするキチン・キトサン」と題してキチン・キトサンの将来性について話した。