

報道関係各位

2025 年 11 月吉日
お魚たんぱく健康研究会

お魚たんぱく健康研究会
「WellnessTokyo2025」にてセミナーを開催
—細胞性魚肉と水産業の未来を考えるサテライトシンポジウム—



Fish Protein Health Benefits Forum

お魚たんぱく健康研究会(事務局所在地:神奈川県小田原市)は、2025年11月27日(木)に東京ビッグサイトで開催される「WellnessTokyo2025」にて、サテライトシンポジウムを開催いたします。

本シンポジウムでは、細胞性魚肉(培養魚肉)の研究最前線と、気候変動や資源変化の中での魚食・水産業のあり方をテーマに、専門家2名による講演を行います。参加費は無料で、どなたでもご参加いただけます。

■セミナー概要

開催日時:2025年11月27日(木)10:30~12:30

会場:東京ビッグサイト 東展示棟 「WellnessTokyo2025」会場内 (東京都江東区)

タイトル:「お魚たんぱく健康研究会サテライトシンポジウム」

セミナー番号:WD-3

参加費:無料 ※参加には事前申し込みが必要です

申込締切:2025年11月25日(火)

セミナー公式サイト:<https://wellnesstokyo.com/seminar/>



■講演内容

●細胞性魚肉(培養魚肉)—魚を“獲る・育てる”から細胞でつくるへ



〈登壇者〉

池田 大介氏(北里大学海洋生命科学部 准教授／応用生物化学講座)

〈内容〉

天然漁業・養殖に続く第三の選択肢として注目される「細胞性魚肉(培養魚肉)」について、その製造工程や社会的意義を概説します。

水産資源の保全や食料安定供給への貢献が期待される中、ニホンウナギ由来の細胞株を用いた最新成果と今後の課題にも言及します。

●「変わりゆく海と魚の流れの中で、我々はどう生きるのか。」



〈登壇者〉

上田 勝彦氏(株式会社ウエカツ水産 代表取締役／日本調理師会 食育指導員講師／水産庁水産復興アドバイザー／全漁連プライド・フィッシュ企画委員)

〈内容〉

気候変動や海洋環境の変化が進む中で、水産業と魚食文化がどのように変わりつつあるのかを考察します。低・未利用資源の活用や魚食普及の取り組みを振り返りながら、自然と共に魚と生きる未来像を探ります。

■お魚たんぱく健康研究会について

お魚たんぱく健康研究会は、「魚のたんぱく質が持つ栄養的価値と社会的意義を広める」ことを目的に、産学官が連携して設立された研究会です。魚食の健康効果の発信、水産資源の持続的活用、魚たんぱくの新たな可能性をテーマに、調査・啓発活動・セミナー等を実施しています。

<https://www.fishprotein.net/>



～本件に関するお問い合わせ～

お魚たんぱく健康研究会 事務局 担当:橘高 / 狭間

住所: 〒250-0032 神奈川県小田原市風祭 245

E-mail: office@fishprotein.net

Web サイト: <https://www.fishprotein.net/>