

令和8年度春季大会シンポジウム

# 魚肉タンパク質の機能性

(日本水産学会・お魚たんぱく健康研究会 共催)

日時・場所

令和8年3月26日

9:00-17:30

東京海洋大学品川キャンパス  
第4会場(講義棟34番)

参加費  
無料

## I. 日本人の健康性に関わる近年の動向

座長: 李 昌一(神奈川歯科大)

9:10-9:40 1. 日本人の食生活・栄養状態・疾病の動向 中村丁次(日本栄養士会)

## II. 魚肉タンパク質の構造的特徴と栄養価

座長: 岡崎恵美子(海洋大)

9:40-10:10 2. 魚肉タンパク質の構造的特徴 潮 秀樹(東大院農)  
10:10-10:40 3. 魚肉タンパク質の栄養的特徴と栄養価評価の変遷 福永健治(関西大)  
10:40-11:10 4. 魚肉タンパク質の消化性とDIAAS 石崎松一郎(海洋大)  
11:10-11:40 5. 魚肉内因性プロテアーゼと調理・加工におけるタンパク質分解 小南友里(東大院農)

## III. 魚肉タンパク質の機能性評価研究

座長: 福永健治(関西大)

12:40-13:10 6. 魚肉タンパク質の健康機能の評価 細見亮太(関西大)  
13:10-13:40 7. 魚肉タンパク質由来ジペプチドの探索とその機能評価 亀井淳三(順天堂大)  
13:40-14:10 8. 魚肉タンパク質の機能性に関するヒト対象研究の現状 高田夏佳(一正蒲鉾)

## IV. 健康性素材としての水産物の期待

座長: 亀井淳三(順天堂大)

14:30-15:00 9. スケソウダラ速筋由来タンパク質摂取による筋肉増強作用 内田健志(ニッスイ)  
15:00-15:30 10. 超高齢者社会のオーラルフレイル予防の意義と魚肉タンパクの臨床応用 李 昌一(神奈川歯科大)  
15:30-16:00 11. 水産練り製品摂取による健康への影響に関する研究 門倉一成(紀文食品)  
16:00-16:30 12. 低利用魚および加工副産物の活用による機能性研究の将来展望 植木暢彦(鈴廣蒲鉾)

## V. 総合討論

座長: 矢澤一良(早稲田大)

16:30-17:20 総合討論 ~魚肉タンパク質は世界を救う~

お問い合わせ: お魚たんぱく健康研究会  
<https://www.fishprotein.net/>