令和８年度食の安全と安心部会 第９回シンポジウム

水産イノベーションと食の安全

―科学と技術が拓く日本漁業の未来―

開催日時：2026年11月13日（金）13時から

東京農業大学総合研究所食の安全と安心部会/食品安全研究センター共催

開催方式：ハイブリッド開催（会場とYouTubeによるオンラインでの生配信）

会 場：東京農業大学世田谷キャンパス国際センター榎本ホール

参 加 費：無料（事前に参加登録が必要）

▶ ニュースリリースをクリックして登録

日本食を代表する食材である水産物は、刺身や寿司など生で食される機会が多く、食品安全の観点からは、微生物、寄生虫、自然毒、化学物質など多様なハザードへの対応が求められる、衛生管理上難易度の高い食材といえます。一方、近年では陸上養殖をはじめとする新たな生産技術や、安全確保につながる研究が進展しています。本企画では、「水産イノベーションによって、水産物をより安全に利用することが可能となるか」をテーマに、3名の研究者にご講演いただきます。講演1では、陸上養殖など新しい技術の現状と日本の水産業・漁業の未来についてご紹介いただきます。講演2では、サバに寄生するアニサキスに関する遺伝子レベルの研究を通して得られた、食品安全上重要な科学的知見と食中毒予防についてご講演いただきます。講演3では、レギュラトリーサイエンスの考え方に基づく貝毒検査や監視体制の高度化、近年のフグ雑種の出現状況などについて紹介し、今後の水産物の安全確保について考えます。

【プログラム】

13:00～13:05　開会挨拶　東京農業大学総合研究所 所長 太治 輝昭

13:05～13:15　プログラム概要　食の安全と安心部会長/FSRC センター長 五十君 靜信

13:15～13:55　**「水産物の品種改良と地域の産業振興」**

リージョナルフィッシュ株式会社 代表取締役社長 梅川 忠典

13:55～14:35　**「アニサキスの遺伝子解析から見えてきた食中毒リスクと新たな予防対策」**

国立健康危機管理研究機構・国立感染症研究所寄生動物部

客員研究員（元第2 室長） 杉山 広

14:35～14:50　休 憩

14:50～15:30　**「水産食品の安全性のための研究：レギュラトリーサイエンスと貝毒、フグ毒など」**

北里大学海洋生命科学部応用生物化学講座教授　鈴木 敏之

15:30～16:15　パネルディスカッション

16:15～16:20　閉会挨拶

東京農業大学総合研究所食の安全と安心部会/食品安全研究センター共催