

SFSS 食の安全と安心フォーラム第 30 回（ハイブリッド開催） **『食のリスク低減に寄与するフードテック』**

【開催日】令和 8 年 2 月 8 日(日)＜講演会＞13:30～17:00 ＜懇親会＞17:15～18:30

【開催場所】東京大学農学部フードサイエンス棟中島董一郎記念ホール & オンライン(Zoom)

【主催】NPO 法人食の安全と安心を科学する会(SFSS)

【後援】消費者庁、東京大学大学院農学生命科学研究科、一般財団法人バイオインダストリー協会

【賛助・協賛】キューピー株式会社、旭松食品株式会社、カルビー株式会社、

株式会社セブン-イレブン・ジャパン、日本生活協同組合連合会、サラヤ株式会社、日本ハム株式会社

【対象】SFSS 会員、食品関連行政、食品事業者、アカデミア、メディア、市民団体、栄養士、学生

【定員】会場:70 名、オンライン(Zoom 会議):100 名

【参加費】講演会 一般 3,000 円（事前納付いただきます）

* SFSS 会員、後援団体、協賛社(口数次第)、メディア、栄養士、学生は参加費無料

* 懇親会は別途、参加費 2,000 円を現地にて現金徴収

【参加申込み】(申込期限:2 月 6 日(金))

一般(非会員)は Peatix より: <https://sfss-event-20260208.peatix.com/>

SFSS 会員／後援／協賛／メディア／栄養士／学生: <https://forms.gle/9x8ftGDrgSRb2vZ56>

【お問い合わせ】SFSS 事務局まで(info@npossfss.com)

【本フォーラムの主旨、開催概要】

NPO 法人食の安全と安心を科学する会(SFSS)は消費者の安全・安心に係るテーマで年に 2 回の「食の安全と安心フォーラム」を開催しています。今回も食品安全／食のリスクに関する有識者 4 名を招き、ご講演＋パネルディスカッションを実施します。

【プログラム】 * 講師／演題／講演時間は予告なく変更する場合があります。

13:30-13:35 開会あいさつ 山崎毅(SFSS 理事長)

13:35-14:35 基調講演 『オボムコイド不含有鶏卵の開発及び臨床的安全性の検証』

海老澤元宏(独立行政法人国立病院機構相模原病院 臨床研究センター・センター長)

児玉 大介(キューピー株式会社 未来創造研究所 機能素材研究部・部長)

14:35-15:15 講演Ⅰ 『パルスパワーによるアニサキス食中毒のリスク低減』

浪平隆男(熊本大学 産業ナノマテリアル研究所 准教授)

<coffee break>

15:35-16:15 講演Ⅱ 『食中毒リスクを大幅に低減した細胞性食品(培養肉)』

大野次郎(ダイバースファーム株式会社 代表取締役)

16:15-16:55 パネルディスカッション

『食のリスク低減に寄与するフードテック』

パネリスト:上記演者4名、進行:山崎 毅(SFSS 理事長)

16:55-17:00 閉会あいさつ

17:15～18:30 立食懇親会@会場ロビーエリア(講師を囲む会)

* 懇親会参加費 2,000 円は当日現地にて徴収します

* 講演要旨は次頁よりご参照ください↓↓↓↓

【講演要旨】

◎海老澤元宏（独立行政法人国立病院機構相模原病院 臨床研究センター・センター長）

児玉 大介（キューピー株式会社 未来創造研究所 機能素材研究部・部長）

『オボムコイド不含有鶏卵の開発及び臨床的安全性の検証』

鶏卵は栄養・風味・加工特性等の点から様々な料理や加工品に利用されるが、食物アレルギーの原因食物の第一位であり、鶏卵アレルギーは大きな社会課題となっている。鶏卵の主要なアレルゲンであるオボムコイドは安定性の高いタンパク質であるため、加熱加工によるアレルゲン性低下や完全除去が難しい。そこで、ゲノム編集技術によりオボムコイド遺伝子をノックアウトした鶏を作出し、オボムコイドを含まない卵を開発した。本講演では、本鶏卵の開発方法及び加工特性、臨床研究の成果について紹介する。本鶏卵により食の選択肢が広がり、鶏卵アレルギー患者の食事制限緩和や QOL 向上につながる可能性を期待している。

◎浪平隆男（熊本大学 産業ナノマテリアル研究所 准教授）

『パルスパワーによるアニサキス食中毒のリスク低減』

アニサキス食中毒は、生食を提供する水産・食品業界において依然として大きな課題であり、品質を損なわずにリスクを低減する技術が求められている。本講演では、加熱や冷凍、化学処理に代わる手法として、パルスパワー技術を用いたアニサキス対策の可能性を紹介する。高電圧・短時間のパルスを魚肉中に印加することで、食感や外観への影響を最小限に抑えつつ、アニサキスの活動性を確実に抑制できることを確認した。本技術は連続処理や大量処理への展開が可能であり、既存の加工・流通工程への組み込みも視野に入る。食品の付加価値を維持しながら安全性向上を図る新たな選択肢として、その実用化に向けた課題と展望について紹介する。

◎大野次郎（ダイバースファーム株式会社 代表取締役）

『食中毒リスクを大幅に低減した細胞性食品（培養肉）』

細胞性食品（培養肉）はこれまで開発する立場から技術開発の観点で情報公開されてきた。2013年の世界初細胞性食品の発表から、今年で13年経つ。相当に技術開発も進み、当初1食3000万円といわれたコストも1/100 以下になった。海外では、シンガポールをはじめ、アメリカなど認可実績がある。向こう数年で細胞性食品は市場に出回り始めると予想されるが、社会的認知度が高いとは言えない。細胞性食品のメリットは多々あるが、その中の一つが「無菌」であること、すなわち食中毒になるリスクが極めて少ないことにあるといえる。弊社で実際に製造した細胞性食品の実データを踏まえてその安全性を紹介する。

以 上