

水産利用懇話会 令和8年度第1回講演会

ブルーカーボンと海藻資源の 新たな価値創出

日時：令和8年6月12日(金) 14:30~16:30

開催場所：東京海洋大学 品川キャンパス 白鷹館

開催形式：現地およびオンライン配信

対象：学会員、学生、一般市民

事前申込フォーム

対面参加

オンライン参加



参加費
無料

申込
締切

令和8年
6月10日(水)



港内の空きスペースを活用した簡易式海藻養殖



褐藻ツルアラメ

演題

水産分野でのブルーカーボンに関わる近年の動向と課題

講師

堀 正和 副部長 (水産研究・教育機構 水産資源研究所 社会・生態系システム部)



概要

ブルーカーボンの取り組みは、磯焼け対策から海藻養殖へと広がり、近年では**ダブルクレジット**の活用を通じて他業界からも注目を集めています。本発表では、ブルーカーボンの水産業界の活性化につなげるために重要となる、**海藻バイオマス活用**の可能性について皆さんと議論したいと考えています。

演題

海藻由来成分の抗アレルギー効果と食品への応用

講師

杉浦 義正 教授 (岡山県立大学 保健福祉学部 栄養学科)
村瀬 昇 教授 (水産研究・教育機構 水産大学校 生物生産学科)
阿部 真比古 准教授 (水産研究・教育機構 水産大学校 生物生産学科)



概要

花粉症などの**アレルギー**は、今や日本人の2人に1人が悩む身近な社会問題です。私たちはこれまで、アレルギー抑制に役立つ食品成分を探索し、褐藻類(カジメ類)に含まれる**海藻ポリフェノール**などの有効成分を見出してきました。本発表では、海藻由来成分のアレルギー抑制効果と、機能性表示食品への応用の可能性について紹介します。

お問い合わせ先

(社) 日本水産学会 水産利用懇話会 事務局