

第27回 MaOIセミナー

魚肉たんぱく研究の最前線 と 最新のさかなのすり身について

近年注目が高まる「たんぱく質」

なかでも、魚肉は「高たんぱく・低脂質」でその機能性が高く評価されています。

今回は大学において先進的な研究に取り組まれている研究者と、日本を代表する練り製品製造企業の研究開発リーダーを講師としてお招きし、学究とビジネスの両面から、魚肉の価値を高める最前線の取組みを紹介します。

『マリンビタミンによる予防医学』

早稲田大学 ナノ・ライフ創新研究機構

矢澤 一良 氏

『伝統的および最新のすり身活用技術』

株式会社鈴廣蒲鉾本店魚肉たんぱく研究所 所長 植木 暢彦 氏

日時 2月19日 (木) 14時
(開場13時30分)

会場 グランシップ静岡
11階 会議ホール 「風」

入場無料 WEB配信もございます

参加申込は
こちらから



申込期限：2月16日



Marine Open Innovation
Institute

講師紹介

やざわ かずなが
矢澤 一良 氏

早稲田大学ナノ・ライフ創成研究機構規範科学総合研究所ヘルスフード科学部門（部門長）



学術活動・社会活動：

健康・長寿研究談話会〔旧ホスファチジルセリン研究会〕（会長）、アスタキサンチン研究会（世話人）、日本アントシアニン研究会（会長）、クリルオイル研究会（会長）、ヒアルロン酸機能性研究会（会長）、ノビレチン研究会（会長）、パラミロン研究会（会長）、昆布の栄養機能研究会（代表理事）など

主な著書（全著書120冊以上）：

「マリンビタミン健康法」：現代書林（1999）、「ヘルスフード科学講座」：食品化学新聞社（2007）、「アスタキサンチンの科学」：成山堂（2009）、「マリンビタミンで奇跡の若返り」：PHP研究所（2010）、「機能性おやつ」：扶桑社（2012）など

うえき のぶひこ

植木 暢彦 氏



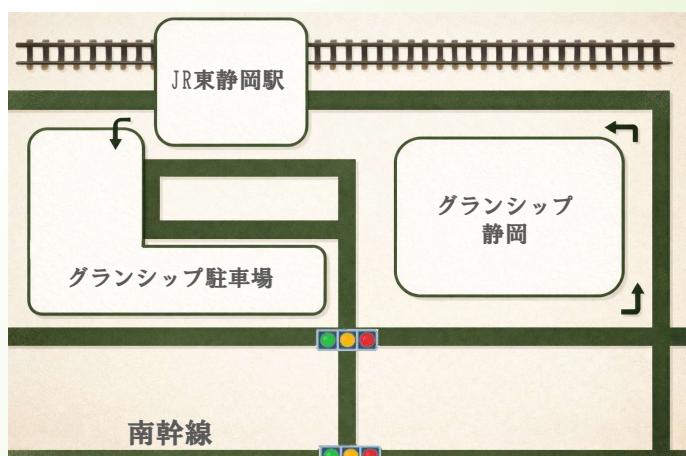
株式会社鈴廣蒲鉾本店 部長 兼 魚肉たんぱく研究所 所長

2000年 宮崎大学 農学部 生物資源利用学科 卒業
2002年 宮崎大学 大学院農学研究科 生物資源利用学専攻 修士課程 修了
2005年 東京大学 大学院農学生命科学研究所 水圏生物科学専攻 博士課程 修了 博士（農学）
2005年 株式会社三菱化学生命科学研究所 情報ペプチド工学研究チーム 特別研究員
2007年 株式会社鈴廣蒲鉾本店 入社 魚肉たんぱく研究所 主任
2013年 同所長
2018年 株式会社鈴廣蒲鉾本店 研究開発部 部長 兼 魚肉たんぱく研究所 所長

プログラム

13:30 開場
14:00 開演
14:05 講演1 矢澤 一良 氏
15:05 休憩
15:15 講演2 植木 暢彦 氏
16:15 閉会
16:20 意見交換会
17:00 終了
※WEB配信は16:20に終了します

アクセス



お車でお越しの場合は、矢印に沿ってお進みください

主催：一般財団法人マリンオープンイノベーション機構

問合せ：TEL 054-340-1800 Mail info@maoi-i.jp <https://maoi-i.jp/news/5639>