

<シンポジウム>

魚介類アレルギー研究の最前線

企画責任者 塩見一雄(海洋大)・佐伯宏樹(北大院水)・嶋倉邦嘉(海洋大)・濱田友貴(長大水)

|             |                            |  |
|-------------|----------------------------|--|
| 9:15～9:20   | 開会の挨拶                      | 塩見一雄 (海洋大)   |
|             | I. アレルゲンの本体と性状             | 座長 塩見一雄 (海洋大)  |
| 9:20～9:50   | 1. 魚類のアレルゲン                | 濱田友貴 (長大水)   |
| 9:50～10:20  | 2. 甲殻類のアレルゲン               | 嶋倉邦嘉 (海洋大)   |
| 10:20～10:50 | 3. 軟体動物のアレルゲン              | 佐伯宏樹 (北大院水)  |
| 10:50～11:20 | 4. 魚卵のアレルゲン                | 清水 裕 (北大院水)  |
| 11:20～11:50 | 5. アニサキスのアレルゲン             | 小林征洋 (神奈川衛研)   |
| 11:50～12:00 | 質疑                         |  |
|             | II. アレルゲンの分析法              | 座長 佐伯宏樹 (北大院水)   |
| 13:00～13:30 | 1. E L I S A (甲殻類, 魚卵)     | 清水興介 (マルハニチロ)  |
| 13:30～14:00 | 2. E L I S A (甲殻類, 魚類, イカ) | 柴原裕亮 (日水製薬)  |
| 14:00～14:30 | 3. P C R                   | 石崎松一郎 (海洋大)  |
| 14:30～15:00 | 4. その他(表面プラズモンなど)          | 潮 秀樹 (海洋大)   |
| 15:00～15:10 | 質疑                         |  |
|             | III. アレルゲンの低減化             | 座長 濱田友貴 (長大水)  |
| 15:10～15:40 | 1. 加工過程における低減化             | 板垣康治 (神奈川科技<br>アカデミー)                                    |
| 15:40～16:10 | 2. タンパク質改変による低減化           | 塩見一雄 (海洋大)   |
| 16:10～16:20 | 質疑                         |  |
| 16:20～17:00 | IV. 総合討論                   | 座長 佐伯宏樹 (北大院水)<br>塩見一雄 (海洋大)<br>嶋倉邦嘉 (海洋大)<br>濱田友貴 (長大水) |
| 17:00～17:10 | 閉会の挨拶                      | 佐伯宏樹 (北大院水)  |

企画の趣旨

近年、患者数の増加から食物アレルギーは大きな社会問題になっている。食物アレルギーの原因食品としては、米、小麦、大豆などの農産物、卵、牛乳などの畜産物が世界的に有名であるが、わが国では摂取量の多さを反映して魚介類が重要なアレルギー原因食品となっている。魚介類アレルギー

の診断・治療・予防のためには、アレルギー誘発物質(アレルゲン)の性状解明、分析法や低減化技術の開発など、水産分野からの取り組みが不可欠である。本シンポジウムでは、魚介類アレルギーに関する最新の知見を取りまとめるとともに、今後の研究方向を討議したい。

提案年月日 平成 20 年 3 月 25 日

水産学シリーズの出版を希望する。編者は塩見一雄(海洋大)・佐伯宏樹(北大院水)の予定

開催希望時期 平成 21 年春季大会

連絡先 塩見一雄(海洋大) e-mail:shiomik@kaiyodai.ac.jp