

<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 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) 塩見一雄 (海洋大) 嶋倉邦嘉 (海洋大) 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