

「鯨肉の保健的機能性シンポジウム」開催要領

主 催：日本捕鯨協会、共同船舶㈱

共 催：(財)日本鯨類研究所、クジラ食文化を守る会

開催日時：平成22年11月1日（月）13：00～17：30

会 場：ホテル・マリナーズコート東京 4F「桃山」（TEL 03-5560-2521）

参加者：150名（加工・流通関係、料理店、自治体、全国の鯨食文化を守る会、マスコミ関係）

参加申し込み窓口：日本捕鯨協会・共同船舶㈱販売流通部

【プログラム（予定）】

開 演 13：00（開場 12：30）

*司会進行：貫井敏夫（共同船舶㈱取締役）

主催者代表挨拶	山村和夫（共同船舶㈱代表取締役社長）
共催者代表挨拶	小泉武夫（クジラ食文化を守る会会長）

<第一部> 講 演 13：15～15：50

- (1) 「バレニンの抗疲労効果に関する実証例」
13：15～13：50 平田好宏（ファイテン㈱代表取締役社長）
- (2) 「バレニンの抽出に至るまで」
13：50～14：05 志水数史（㈱まるげい代表取締役社長）
- (3) 「食物アレルギー患者への動物性タンパク源としての効用（仮題）」
14：05～14：25 三田久美（宮城食物アレルギー研究会代表）
休憩（15分）
- (4) 「プラズマローゲン～認知症治療への期待」
「調査捕鯨の役割と鯨肉の栄養学的健康価値」
14：40～15：15 畑中 寛（日本鯨類研究所顧問）
- (5) 「美味しいクジラの解凍方法」
15：15～15：50 福田 裕（独立行政法人水産大学校教授）

<第二部> パネル討論 16：10～17：30

テーマ「鯨肉の保健的機能性について」
コーディネーター：梅崎義人（クジラ食文化を守る会事務局長）
パネリスト：小泉武夫、平田好宏、三田久美、畑中 寛、福田 裕

<懇親会> 17：30～ 2F「平安」（参加費3,000円）