

国産食肉セミナー2025
「正しく知ろう！お肉の価値～おいしさと健康を考える～」
のご案内

令和7年8月18日
(公財) 日本食肉消費総合センター

平素は格別のご高配を賜り、厚く御礼申し上げます。

ご承知のとおり、食肉は、美味しい食事を楽しむ上でも、また健康を維持するためにも重要な食べ物です。しかし、昨今は食肉を含む食品について SNS 等では真偽不明な情報も見られ、一般の消費者の方々が誤情報に惑わされることなく、食肉の価値を正しく判断することが難しくなっています。

このため、当センターでは、JRA（日本中央競馬会）の畜産振興事業の助成を得て、食肉の持つ健康機能等（栄養、保健機能、美味しさ等）について、科学的根拠に基づく情報を、平易かつ正確に消費者の方達にお伝えするため、別紙のとおり、国産食肉セミナー2025「正しく知ろう！お肉の価値～おいしさと健康を考える～」を開催することといたしました。参加費は無料です。

セミナーは東京、名古屋、大阪の3会場で開催いたしますので、ご都合のよい会場のセミナーへのご参加をお待ちしております。もちろん、複数の会場のセミナーへのご参加も大歓迎です。皆様のご参加を心よりお待ちしております。

なお、お申込みは、①東京会場については令和7年9月4日（木）までに、②名古屋会場については令和7年9月24日（水）までに、③大阪会場については令和7年10月23日（木）までに、以下の URL の WEB サイトまたは二次元コードから参加申込みをお願いいたします。また、別添の参加申込書（5 頁目）を FAX 送付していただくことも可能です。

[URL]
<https://kokusanmeat-seminar.com>

[二次元コード]



[FAX]

03(3584)6865

(公財) 日本食肉消費総合センター 宛て

お問合せ先：

①国産食肉セミナー運営事務局

info@kokusanmeat-seminar.com

②（公財）日本食肉消費総合センター

担当：酒井、織田、高濱

TEL：03（3584）0291

E-mail：info@jmi.or.jp

(別紙)

国産食肉セミナー2025
「正しく知ろう！お肉の価値～おいしさと健康を考える～」

1. 開催日時及び会場

会場名	開催日時	開催場所
東 京	9 月 10 日(水)	御茶ノ水トライエッジカンファレンス 11 階会議室 〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 4-2-5 (別図参照)
名古屋	9 月 30 日(火)	TKP ガーデンシティ PREMIUM 名古屋新幹線口 バンケットルーム 7 C 〒453-0015 名古屋市中村区椿町 1-16 井門名古屋ビル (別図参照)
大 阪	10 月 29 日(水)	TKP ガーデンシティ大阪梅田 カンファレンスルーム 11D 〒553-0003 大阪市福島区福島 5-4-21 TKP ゲートタワービル (別図参照)

2. 実施方法 ハイブリッド方式 (会場＋オンライン)

3. 対象者 一般消費者、大学生/大学院生、ジャーナリスト、
教育関係者、畜産・食肉関係者 等

4. 参加予定人数 会場参加 30 名 (先着順。定員に達し次第締め切ります。)
オンライン参加 100 名程度

5. 参加費 無 料

6. プログラム

13:00	開 場	
13:30	開 会	
13:30～13:35		主催者挨拶
13:35～14:20		講義Ⅰ (食肉の栄養・機能)
14:20～14:30		質疑応答
14:30～14:35		(休 憩)
14:35～15:20		講義Ⅱ (食肉の美味しさ/安全性)
15:20～15:30		質疑応答
15:30	閉 会	

7. 講義内容

(1) 東京会場 (9月10日(水))

(敬称略)

	講 師	演 題
講義 I	大塚 礼 国立長寿医療研究センター 老化疫学研究部長	おいしいお肉を食べて要介護を防ごう！ ～日本人を対象とした疫学研究からの考察～ 良質たんぱく質を豊富に含む食肉の摂取は、要介護の原因疾患となるフレイルやサルコペニアの発生を予防すると考えられています。本セミナーでは、日本人を対象とした疫学調査の研究成果をもとに、おいしいお肉を食べることと健康長寿の関連について考えます。
講義 II	森田 幸雄 麻布大学 獣医学部 教授	お肉を安全に食べるために必要なこと 「牛、豚、馬、めん羊、山羊、鶏」のお肉は、獣医師による検査が実施されているので安全です。でも、その安全は「生食を保証するもの」ではありません。きちんと加熱してから食べましょう。今のお肉に起因する食中毒を防止する知識をお話しします。

(2) 名古屋会場 (9月30日(火))

(敬称略)

	講 師	演 題
講義 I	新開 省二 女子栄養大学 栄養学部 教授	健康的な加齢に寄与するお肉 WHO（世界保健機関）は、新しい健康の概念として、ヘルシーエイジング（健康的な加齢）を提唱しました。そのために必要なことは、食品摂取の多様性です。東京都の区部で調査したところ、毎日お肉を食べている人ほど食品摂取の多様性に富んでおり、ヘルシーエイジングを達成しやすいことがわかりました。
講義 II	佐藤 秀美 日本獣医生命科学大学 応用生命科学部 客員教授	肉の加熱処理～おいしさをつくる熱の科学～ 肉料理のおいしさには、肉自体の風味や食感が大きく関わっています。肉は加熱過程で組織構造が変化し、それに伴って風味が強まったり、食感が柔らかくなったり固くなったりします。講義では、具体的に肉料理を取り上げ、肉をどのように加熱すれば肉料理がおいしくなるかを考えていきます。

(3) 大阪会場 (10月29日(水))

(敬称略)

	講 師	演 題
講 義 I	清水 誠 東京大学名誉教授	食肉の栄養と健康増進作用 胎児から高齢者まで、すべての世代が必要とする栄養素、特に良質のタンパク質やミネラルの供給源として食肉は最適のものです。さらに、食肉中には私たちの心身の健康に役立つ多様な成分も見いだされています。食肉の摂取が私たちを元気にする理由を科学的に検証してみましょう。
講 義 II	西村 敏英 (公財)日本食肉消費総合センター 研究員 広島大学名誉教授	お肉をおいしく食べるためには？ お肉は、子供から大人まで、幅広い世代に好まれる食べ物です。おいしくお肉を食べるには、その特性を理解することに加えて、適切な調理方法が重要となります。講義では、お肉のおいしさを左右する主な特徴と、それを最大限に引き出すための調理の工夫についてお話しします。

8. 主 催 公益財団法人 日本食肉消費総合センター

《主催団体の概要》

名 称：公益財団法人日本食肉消費総合センター

代表者：理事長 田家 邦明

所在地：〒107-0052 東京都港区赤坂 6-13-16 アジミックビル 5F

設 立：1982年3月18日

事業内容：食肉に関する知識及び情報の提供、食肉の消費の増進、食肉の生産・流通及び消費に関する調査研究等

URL：http://www.jmi.or.jp/

FAX 番号：03-3584-6865 ((公財)日本食肉消費総合センター)

国産食肉セミナー2025

「正しく知ろう！お肉の価値～おいしさと健康を考える～」

参加申込書

参加を希望される日と希望される参加方法の番号に○を付けて下さい。複数の会場で受講いただくことも可能です。

1. 会場での受講を希望
2. オンラインでの受講を希望

会場 (開催日)	東京 (9月10日(水))	名古屋 (9月30日(火))	大阪 (10月29日(水))
希望される 参加方法	1 2	1 2	1 2
(必須) お名前			年齢 20代以下 30代 40代 50代 60代 70代以上
(必須) E-mail			性別 1 男性 2 女性 3 回答しない
ご職業	1 消費者団体関係者 2 専業主婦/主夫 3 大学生/大学院生 4 大学関係者(3以外) 5 マスコミ関係者/ジャーナリスト 6 会社員(団体職員を含む) 7 自営業者 8 公務員 9 無職 10 その他()		
ご質問 講義内容 やお肉に ついてお 知りにな りたいこ とがあり ましたら、 ご記入下 さい。			

(注) この参加申込書にご記入いただいた個人情報は、個人情報保護法に基づき、下記以外には利用しません。

- ①会場参加者への当日のご案内
②オンライン視聴者への当日のご案内のご連絡/セミナー資料の送付

東京会場（御茶ノ水トライエッジカンファレンス）



JR 総武線・中央線
御茶ノ水駅
聖橋口 徒歩 3 分
実線ルート

東京メトロ千代田線
新御茶ノ水駅
出口 B2 徒歩 2 分
点線ルート

都営新宿線
小川町駅
A5 出口 徒歩 5 分

OCHANOMIZU

TRY EDGE CONFERENCE

- 御茶ノ水トライエッジカンファレンス -

★印がビルエントランスとなります。
エレベーターで 11 階にお越しく下さい。
※名倉クリニックへの立ち入りは固くお断り致します。

〒101-0062 東京都千代田区神田駿河台 4-2-5 御茶ノ水 NK ビル（トライエッジ御茶ノ水）11 階 TEL : 03-5289-0177

7.

大阪会場（TKP ガーデンシティ大阪梅田）

