

2050年の水産資源を 日本の食卓から考える

2018年11月10日（土）13：00 - 17:00

次第

13：00-13：15 趣旨説明 古谷 研（創価大学工学研究科、日本学術会議第二部会員）

座長：大竹臣哉（福井県立大学海洋生物資源学部）

13：15-13：45 「養殖の将来：新品種の創出と遺伝子資源の保存・保護」

吉崎悟朗（東京海洋大学学術研究院）

13：45-14：15 「クロマグロの将来：資源量の推移と持続可能な養殖方法のあり方」

佐藤秀一（東京海洋大学学術研究院）

14：15-14：45 「サケの将来：気候変動下における持続可能な保全と利用のあり方」

帰山雅秀（北海道大学名誉教授）

14：45-14：55 休憩

座長：佐藤秀一（東京海洋大学学術研究院）

14：55-15：25 「サンマの将来：気候変動による沖合漁業への影響と適応のあり方」

木所英昭（水産研究・教育機構東北水研）

15：25-15：55 「アワビの将来：資源変動機構に基づく漁業と資源管理・増殖のあり方」

河村知彦（東京大学大気海洋研究所）

総合討論：パネルディスカッション「資源・流通・食卓」

15：55-16：55 司会：萩原篤志（長崎大学水産・環境科学総合研究科、日本学術会議連携会員）

パネリスト：八木信行（東京大学農学生命科学研究科、日本学術会議連携会員）、

畑江敬子（お茶の水大学名誉教授）、

五月女圭一（株式会社ゲイト代表取締役CEO）、

三宅 香（イオン株式会社執行役）

16：55-17：00 閉会の挨拶 竹内俊郎（東京海洋大学、日本学術会議連携会員）

2050年の水産資源を 日本の食卓から考える

2018年11月10日（土）13：00 - 17:00

企画趣旨：

気候変動や海洋酸性化など地球規模の環境変化が進む一方、世界的に水産物需要が高まっている。このため、将来にわたり水産資源をどのように持続的に利用していくかが、これまでになく重要な科学的、社会的課題となっている。こうした状況を踏まえて、日本学術会議食料科学委員会水産学分科会では、持続可能な水産資源の利用のためには水産資源だけではなく、それを支える海洋生態系の生物多様性を保全しつつ自然の恵みの利用を図るべきであるとの提言を、平成29年8月にとりまとめた。今後さらに、資源管理を進めるとともに養殖業をはじめとする水産業を発展させるためには、基礎的な自然科学に立脚しつつ人文社会科学などの関連諸分野と連携して、持続的な利用を図るための方途を策定することが求められている。本シンポジウムでは、アジアの人口増が頭打ちになる2050年を焦点にして、我々日本人に馴染み深い水産物を取り上げて最新の知見を通して、水産物を中長期的に利用するための将来展望を議論する。



会場：日本学術会議講堂

〒106-8555 東京都港区六本木7丁目22-34
東京メトロ千代田線「乃木坂」駅徒歩3分

■ お問い合わせ
佐野元彦（実行委員会）
E-mail: msano00@kaiyodai.ac.jp

一般公開

参加費無料
事前申込不要
当日先着順
(定員250名)

主催：日本学術会議食料科学委員会水産学分科会

共催：水産・海洋科学研究連絡協議会、日本農学アカデミー、日本水産学会、東京海洋大学

後援：大日本水産会、全国漁業協同組合連合会、水産海洋学会、日本付着生物学会、日本魚病学会、国際漁業学会、日本ベントス学会、日本魚類学会、地域漁業学会、日仏海洋学会、日本海洋学会、日本水産増殖学会、マリンバイオテクノロジー学会、日本水産工学会、日本プランクトン学会、漁業経済学会、日本藻類学会、日本海洋政策学会