形式：オンラインセミナー（Live 配信）	補足： ※見逃配信はありません
ジャンル：食品	講習会コード： ｔｄｓ２０２７０１２９ｈ１

細胞性食品の最新の研究段階や、商業化に向けた新鮮な情報を知りたい技術者におすすめ！ 技術・コスト・制度の面などの課題を踏まえた上で、低コスト化・食品グレード化やカカオ・コーヒーなどの細胞農業を含む将来的な動向を、細胞農業のパイオニアが解説します。

2026 年最新情報！ 細胞性食品(培養肉・培養植物)の研究開発および商業化における国内外の現状・課題と将来動向

～国内外の承認状況/薬用植物・カカオ・ココアバター・コーヒーの培養/低コスト化・食品グレード化/制度化・商業化に向けて～

講 師：東北大学大学院 農学研究科 環境適応植物工学研究室 助教 五十嵐圭介 氏

2015 年 Shojinmeat Project に参入し、2017 年 東北大学大学院 農学研究科 応用生命科学専攻 博士課程 修了。株式会社リバネス、インテグリカルチャー株式会社を経て、2022 年 東北大学大学院農学研究科 環境適応植物工学研究室 助教に就任。また、2019 年に非営利活動法人日本細胞農業協会を設立。2025 年より一般社団法人日本培養食料学会 理事を務める。東北大学にてイネの細胞質雄性不稔性の分子遺伝学的解析および植物細胞農業の基礎研究開発、株式会社リバネスにてサイエンスコミュニケーターとして異分野連携推進・教育事業、インテグリカルチャー株式会社にて細胞性食品の研究開発に携わる。

●日 程 2027 年 1 月 29 日(金) 14:00～16:00

●受講料（申込プラン） **22,000 円（税込）**※12/11（金）までにお申込の場合、**2 割引**となります（早期申込割引）

＜習得知識＞

1．2024 年以降の細胞性食品の承認・規制・投資の動き（国内外）
2．植物細胞培養による食品素材（カカオ・コーヒーなど）の開発状況と技術課題
3．動物細胞と植物細胞の培養の違いと、製造コストを左右する培地の考え方
4．食品・素材メーカーから見た今後の論点

＜プログラム＞

Ⅰ．細胞性食品の基本（約 15 分）
・細胞農業とは：生き物から得ていた産物を、細胞の培養でつくる
・動物細胞（培養肉・培養魚介）、植物細胞、精密発酵の違い
・呼び方の整理（培養肉／細胞性食品／細胞培養食品（仮称））

Ⅱ．世界と日本の現状（2024～2026 年）（約 30 分）
・各国の販売承認：鶏肉から牛肉・魚・脂肪・ペットフードへ
・生産・販売を禁止する国・州の動き
・投資の減少と、事業停止・統合の事例
・日本の安全性確保のルールづくり（2026 年 5 月のガイドライン案など）と大阪・関西万博での展示

Ⅲ．植物細胞農業（約 45 分）
・植物細胞の特徴：カルス、全能性、血清を使わない培地
・すでにある利用例：オタネニンジンの培養細胞、医薬品・化粧品原料、EU のリンゴ細胞培養バイオマス
・カカオ・ココアバター・コーヒーの開発状況（海外のスタートアップと大手食品企業の協業）
・食品にするための課題：食品グレードの培地、合成の植物ホルモン、量産、風味と成分
・研究事例：食品原料でつくったイネ細胞の培地

Ⅳ．課題と今後の見通し（約 20 分）
・技術（細胞株・培養液・バイオプロセス）、コスト（培養液が製造コストの大部分）、制度と社会の受け止め
・食品・素材産業との関わり方

※最新情報を反映するため、開催当日までに内容がアップデートされる可能性がございます。

＜講義概要＞

細胞性食品（いわゆる培養肉や培養植物）は、2020 年にシンガポールで培養鶏肉の販売が認められて以降、承認される国と品目が増えてきた。2024 年以降は牛肉、魚、脂肪、ペットフードにも広がり、日本でも 2026 年 5 月に消費者庁の部会で安全性確保のガイドライン案が示された。一方で、投資額は 2021 年をピークに大きく減り、事業を停止する企業や、生産・販売を禁止する国や州も出ている。

本講演では、こうした 2024 年以降の動きを整理したうえで、植物細胞を使った食品に重点を置いて解説する。植物の細胞は血清や成長因子を使わない比較的安価な培地で増やすことができ、医薬品や化粧品の原料生産ではすでに実用化されている。食品でも、カカオやコーヒーの細胞培養で海外のスタートアップと大手食品企業の協業が進み、発売の手前まで来ている。ただし、試薬グレードの培地や合成の植物ホルモンの扱い、量産と品質の安定など、食品として使うための課題も残っている。講師らが進めている、食品原料で植物細胞の培地をつくる研究も紹介する。最後に、技術・コスト・制度の面から今後の見通しを述べ、食品・素材メーカーが関わりうる点を考える。

＜お申込要項＞

下記に必要事項をご記入の上、FAX にてお申込みください　（※は必須です）

FAX 03-6261-7924

申込講座	1/29 2026年最新情報！細胞性食品（培養肉・培養植物）の研究開発および商業化における国内外の現状・課題と将来動向		**申込プラン（複数ある場合）**	
会社名※				
所在地※（請求書等の送付先）	〒			
参加者① **氏名※**		**TEL※**		
所属※		**FAX**		
		役職		
Email※		@		
会員登録	□ 登録する　□ 登録しない　（登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します）			
参加者② **氏名※**		**TEL※**		
所属※		**FAX**		
		役職		
Email※		@		
会員登録	□ 登録する　□ 登録しない　（登録料・会費はかかりません。お得な割引や会員イベント情報等を配信します）			
支払方法※	□ 銀行振込（紙請求書）　□ 銀行振込（PDF 請求書）　□ カード支払い　□ 未定のため後日連絡する			
支払予定日※	□ [　　] 月 [　　] 日ごろを予定している　□未定のため後日連絡する			
備考※				

※【個人情報の取扱いについて】 ご記入された個人情報については、当社規定の「個人情報の取扱い」に基づき、適切に管理・運用いたします（詳細 https://www.tech-d.jp/privacy/apply_privacy.pdf ）。

お申込について

① 以下のいずれかの方法でお申込みください

A	FAX	上記に必要事項をご記入の上、送信ください
B	E-mail	送信先：entry@tech-d.jp メール本文に＜①【申込講座】 ②【会社名】 ③【所在地】 ④【氏名】 ⑤【所属】 ⑥【Email】 ⑦【TEL】 ⑧【支払方法】、⑨【支払予定日】＞をご記入の上、ご送信ください
C	Web	https://tech-d.jp/ の各講座のページからお申込みください

② お申込受付後、受付完了のご連絡（メールまたはお電話）をいたします
③ 請求書等をお送りいたします

＜注意＞

① お申込後 1 週間たっても受付完了の連絡がなかった場合は、お手数ですが、弊社までご連絡ください
② 開催日の 7 日前以内のキャンセルはお受け致しかねます。必要に応じ代理の方のご出席をお願いいたします

お支払について

＜期日＞

受講料は講習会開催日の翌月末日までにお支払いください
※期日までに間に合わない場合は、対応いたしますのでご一報ください

＜方法＞

①銀行振込（振込手数料は御社にてご負担願います）
②クレジットカード（支払方法はメールでご案内します）

【お振込先】

振込先銀行	三井住友銀行
支店	多摩センター支店（909）
口座番号	（普） ０９７３５２２
名義	株式会社テックデザイン

主　催 **申込・問合先**	**名　称**	株式会社テックデザイン（ http://www.tech-d.jp/ ）		
	住　所	〒102-0072　東京都千代田区飯田橋 1-12-15　九段大和ビル 3 階		
	電　話	03-6261-7920	**FAX**	03-6261-7924
	E-mail	entry@tech-d.jp （申込） / info@tech-d.jp （問合）		