

しまんと海藻エコイノベーション
共創拠点

高知大学土佐フードビジネス
クリエイター人材創出事業

「しまのば」 × 高知大学土佐FBC

公開講座 in 四万十

～海藻産業における高付加価値化の取組～

2025年9月25日(木)

13:30～16:00

四万十市役所3階会議室
(高知県四万十市中村大橋通4丁目10)

ZOOMとのハイブリッド開催

参加費
無料

13:30 開会のご挨拶 (次世代地域創造センター長 石塚悟史)

13:35 「しまのば」事業の概要紹介 (四万十市役所)

13:50 土佐FBCの概要紹介 (土佐FBC 松田 高政)

14:05 講演「即実践！栄養学博士が教える、海藻の健康効果」
(カネリョウ海藻株式会社海藻科学研究所 所長
/ 栄養学博士 吉積一真先生)
ディスカッション

15:55 閉会のご挨拶 (四万十市長 山下元一郎)

講師経歴

1998年、徳島大学大学院にて栄養学修士号を取得後、株式会社ファンケルに入社。食品科学研究所（現・総合研究所）にて、肥満・糖尿病・高脂血症などの生活習慣病に対する機能性食品素材の研究に従事。
2008年、徳島大学大学院にて博士（栄養学）を取得。
2015年よりカネリョウ海藻株式会社にて、海藻を用いた商品開発や臨床栄養への応用研究、さらに海藻をテーマにした食育活動の実践を行っている。
現在は、以下のような多方面でも活躍中：
●日本海藻協会 理事長代理
●日本食育学会 理事
●日本応用藻類学会 学会誌 編集委員
●辻調理師専門学校 東京 非常勤講師（食品学）
2004年には「新規素材探索研究会 奨励賞」を受賞。
専門は食品機能学。

お申込はこちらから▼



<https://forms.office.com/rURmVkd5hVS>



吉積一真先生

高知大学は、科学技術振興機構（JST）の支援のもと、しまんと海藻エコイノベーション共創拠点（通称「しまのば」）事業を実施しています。この「しまのば」では、海藻を基盤としたイノベーションによる持続可能な地域産業と地域社会の共創をビジョンとして掲げ、四万十市を実施拠点としてさまざまな取組を行っています。この取組の一環として、今回は、海藻の機能性と高付加価値化に焦点を当てた公開講座を開催します。

なお、この公開講座は、高知大学土佐フードビジネスクリエイター人材創出事業（土佐FBC）との共同研究会として行います。土佐FBCは2008年4月に設立され、食品加工・マーケティング等に関する知識を有し、高知県の食品産業の中核を担う専門人材の育成に取り組んでおり、現在、18期生が受講しています。

この公開講座では、食品の加工や機能性等に着目した付加価値向上の取組等について学び、持続可能な海藻産業の推進と地域活性化の共創の方法等について考えたいと思います。

お問い合わせ先：高知大学地域連携課産学官民連携推進係（info-shimanova@kochi-u.ac.jp）