

第68回国際食肉科学技術会議の 日本開催の実施報告(2022年8月)

坂田 亮一*・ICoMST2022 組織委員会

* 日本食肉科学会理事長、麻布大学名誉教授



標記の国際会議(通称 ICoMST: International Congress of Meat Science and Technology)を8月22日から25日の4日間、神戸国際会議場にて開催しました。

ICoMSTは1955年に開催されたヨーロッパ食肉研究者会議を源として、その歴史が始まりました。以来70年近くにわたって、食肉および食肉製品の諸問題に関して、各国の研究者や技術者が幅広い分野にわたる研究成果を発表し、意見を交わす場として世界各国で年に1回開催されています。本会議は食肉科学の発展に寄与するにとどまらず、世界の食肉産業の成長にも多大な貢献をしてきました。日本で最初に行われたのは、1999年の横浜で、その時はアジアでは初めての開催でした。以来23年後に再び日本が選ばれ、今度は神戸での開催となりました。

会議のスタイルは、日曜の午後から参加者が集い、その週の金曜まで学術講演と討論を

ぎっちり行います。中日の水曜にはテクニカルツアーが1日行われ、1週間近い間に参加者がお互いに知り合って国や言葉の壁を乗り越え交流が生まれるという、他の国際学会には見られない雰囲気があることが特徴です。この会議の詳細は日本食肉科学会のウェブサイト(<https://jmeatsci.org/>)や、本学会の定期刊行誌「食肉の科学」などをご参照下さい。

2019年のドイツ・ポツダムでの65th ICoMSTまでは、従来 of Face to Face の会議でしたが、翌年に勃発した新型コロナウイルスの感染が地球規模で拡散し、2020年の米国・オーランドでの66th ICoMST がバーチャル形式となりました。それまでは68th ICoMST のPRのために私たちの組織委員会から多くのメンバーが会議に参加してきましたが、この年か

伝統のカウベルを打ち鳴らし、
会議開催を告げる



ICoMST 国際事務局長 Dr. Troy Declan
(アイルランド) の挨拶



ら委員会メンバーはリモート参加を余儀なくされました。昨年 67th ICoMST は、ポーランドのクラクフにおいてハイブリット様式で行われ、次期開催国の代表として組織委員会から坂田が実参加しました。

そして 2022 年、食肉分野における世界中のトップの研究者、技術者が風光明媚な国際都市の神戸に集結し、最新の研究成果等について発表・討論の場を提供し、また我が国の畜産および食肉産業の発展に寄与することをこの会議の目的とし、実施に踏み切りました。その間、コロナに翻弄されながらも現地ウェブ開催に決めました。開催にあたり、コロナを考慮して抗原検査といった健康管理も実施しました。また講演は、現地参加を制限し、オンライン会議サービス「Zoom」を併用しました。そのために組織委員会では、何度も会議を行って論議を重ねてきました。

振り返ると、この会議が日本開催に確定したのは 2016 年のバンコクでの 62nd ICoMST の時で、そこから本格的に準備を開始しました。この会議の後援団体として、農林水産省、厚生労働省ならびに各種食肉・食品等関連団体、学会等に参画をお願いし、各組織からほぼ同意を得ることが出来ました。

会場の様子、手前右が講演者と座長、左が配信スタッフ、向こうが傍聴席



募金活動として、ICoMST2022 の趣意書を関連企業や団体に配布し、協賛金の依頼活動を展開した結果、目標額を達成できました。日本食肉加工協会ならびにハム・ソーセージ工業協同組合の皆様からも御芳志を賜り、ここに厚く御礼申し上げます。そして会議参加登録費を加えて、開催の目途を立てることができました。News Letter も組織委員会を立ち上げてから随時発行し、会議の広報に務めてきました。

本会議のセッション内容は「世界の食肉市場（市場動向、マーケティング）」、「日本の食肉産業・科学技術（世界に誇る和牛、ブランド肉、最新研究動向）」、「食肉微生物・安全性（微生物制御、添加物、包装）」、「筋肉生物学・生化学（最新研究、筋肉から食肉への変換等）」、「食肉製品・利用（ハム・ソーセージ、副産物利用、ジビエ）」、「食肉の生

ICoMST2022 の配信のためのプラットフォーム



Virtual Conference Venue

産・品質（生産、格付、品質、嗜好性）」、「食肉科学技術の新展開（機能性食品、代替肉、新技術）」で構成され、日本の食肉産業や和牛について、また食肉の栄養に関してや培養肉、ジビエ、発酵肉、食肉の衛生などをテーマとしました。そのほか、バーチャルでのオンラインツアー、企業展示プレゼンテーション

ン、日本文化（華道、茶道、書道）の実演紹介、さらに神戸ビーフの試食も実施しました。

会議自体は英語で行うことが決まりましたが、今回のキーノートスピーカーによる講演は全て日本語の同時通訳で配信しました。また、会場では毎日、News Letter（Kobe Special）を発行しました。

左から演者と座長団、配信用カメラは各人のノート PC を利用



海外からの来場者が茶道を体験



会議プログラムブックと要旨集。国内参加者には事前に郵送し、PDF を海外の参加者にもメール送信

閉会式を終えて、ゲストスピーカーと共に Team Japan 集合



その甲斐あって、会議終了と同時に、海外の参加者からも Great Congress !! との称賛を得ております。Meat for the Future をテーマと致しまして、世界中から研究者、技術者による最先端の講演や、それらの発信体制を組織委員が一丸となって準備してきた賜物と思っております。

品質向上に貢献する生産加工技術の開発や AI など先進・高度化技術の導入、培養肉、さらには動物福祉や地球環境への配慮をも含めた消費者動向など、幅広い課題について4日間に凝縮することは困難ではありましたが、食肉科学を牽引してきた ICoMST の役割をこの日本大会でも果たすことができたと自負しております。また本会議によって、我が国の畜産および食肉産業の発展にも大いに寄与できたものと考えております。今回の学術的議論を、次の大会（開催国イタリア）や、次世代に広く受け渡して参る所存です。

なお、参加者数は有料登録者に加え、キーノートスピーカー、会場スタッフ、協賛企業・団体や展示担当の来場者などで約 350 名、国別では 32 개국からと集計されています。

以下、参考までに会議中の取材インタビュー記事「国際食肉科学技術会議を神戸で

開催、世界各地の研究者が集う」(食肉通信社、8月24日ウェブ版および8月30版)に掲載された内容の一部を抜粋します。

【坂田亮一委員長は本紙の取材に対し「日本初開催だった横浜開催のときはわれわれも若手として参加したが、そのときも日本の研究の革新性や和牛産業を取り上げて、世界中の研究者が注目した。それ以来、日本の研究も進み、とくに『食肉と健康』というジャンルでは日本はリードし始めている。今回の神戸開催は言語の壁も乗り越えて多くの若手研究者や学生も参加しており、日本の研究者も力を示せた。またこの力を次の世代にも継続していく。今後の食肉研究にも期待してほしい」と述べた。】

以上、わが国で2度目の ICoMST 開催が無事終了したことを本誌面にてお伝えし、引き続きこの国際会議の主催団体である日本食肉科学会への御理解と御支援をお願いいたします。

2022 KOBE JAPAN ICoMST 大会ウェブサイト

<https://icomst2022.com/>

