

第71回国際食肉科学技術会議 (ICoMST 2025)に参加して

家畜改良技術研究所 上席専門役 佐々木 整輝

はじめに

令和7年8月3日から8日まで、スペイン北東部カタルーニャ州の古都ジローナで第71回国際食肉科学技術会議 (ICoMST 2025) が開催されました。

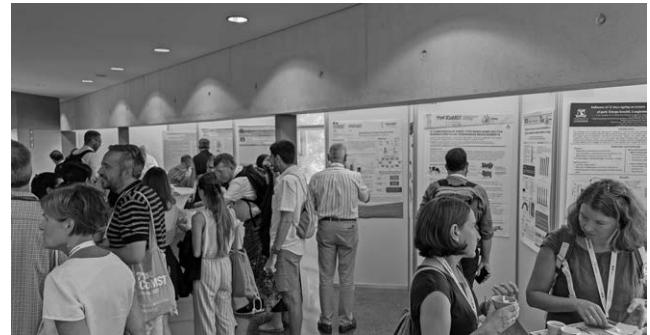
この会議は、世界の研究者や企業関係者が一堂に会し、食肉に関する最新の科学・技術・社会的課題を共有する国際会議です。今回は50か国以上から500名を超える参加があり、日本からも大学、企業などから10数名が出席していました。

今回、自身の今後の研究に関係する多くのテーマを直接見聞きしてきました。本稿では、現地の雰囲気や印象に残った発表、そして学会全体を通して感じた世界の流れを紹介します。

ジローナという街

ジローナは、バルセロナから北へ約100キロ、ピレネー山脈を望む中世の街です。オニャ川沿いのカラフルな家並みと石畳の路地が特徴的で、どこを歩いても絵になる風景が続きます。旧市街にそびえる大聖堂は、人気ドラマ『ゲーム・オブ・スローンズ』の撮影地としても知られ、学会期間中も観光客でにぎわっていました。

学会の会場である「ジローナ国際会議場」は、旧市街から少し離れた緑豊かな場所にあり、開催国スペインの学生やカタルーニャ州政府の農産食品研究技術研究所 (IRTA : Institute of Agrifood Research and Technology) のスタッフが明るくサポートしてくれました。会場内では国や世代を超えた交流が自然に生



研究者どうしがポスター前で活発な議論を交わした

まれ、研究者たちがコーヒー片手にポスターの前で議論を交わす姿があちこちに見られました。街の落ち着いた雰囲気と研究者の熱意が調和し、国際会議にふさわしい環境でした。

学会の概要と注目トピック

開会講演では、オランダのルイーズ・フレスコ博士が「動物生産の価値と必要性」をテーマに、人間と食の関係を語りました。博士は、都市化が進むなかで多くの人々が食料生産の現場から離れ、「食べ物がどこから来るのか」を実感できなくなっていると指摘しました。その結果、畜産をめぐる誤解や偏見が広がりやすくなっていると述べ、動物性食品の生産を単に環境負荷の問題としてではなく、栄養・文化・経済を支える基盤として捉える視点が大切だと強調しました。続くカナダのホルヘ・コレア博士は「国際情勢と食肉産業の課題」を報告しました。近年、貿易摩擦や感染症、気候変動、動物福祉など多くの要因が食肉の国際



絵画のようなジローナの町並み 旧市街は石畳と古い建築物が並ぶ



流通に影響しており、科学的根拠に基づいた政策づくりと柔軟な国際協調が不可欠であると述べました。

その後、以下の九つのセッションに分かれて講演とポスター発表が5日間にわたり行われました。

1. 食肉生産における持続可能性（包装を含む）

Sustainability in Meat Production (including Packaging)

2. 伝統的食肉製品と革新的トレンド

Traditional Meat Products and Innovative Trends

3. 動物福祉と食肉品質

Animal Welfare and Meat Quality

4. と畜場における枝肉品質と技術革新

Carcass Quality and Innovation in Abattoirs

5. 食肉加工における新技術の展開

Emerging Technologies in Meat Processing

6. 食肉の安全性と品質管理

Safety and Quality

7. 筋肉生物学と生化学

Muscle Biology and Biochemistry

8. 社会と消費者の動向

Society and Consumers

9. 栄養と健康

Nutrition and Health

特に印象的だったのは、サステナビリティ（持続可能性）として飼料や副産物を無駄なく活用し、環境負荷を減らす研究であったり、アニマルウェルフェア分野として、と畜場での取り扱い方法を改善し、肉質と社会的理解を両立させる取り組みだったりが強調されていたことです。

また、と畜場での自動枝肉評価システムは、AI画像解析によって作業効率を高める技術でした。データに基づく客観的な品質評価は、今後重要な要素になります。

私自身が特に関心を持ったのは、携帯型の装置を使い、牛肉の品質を食肉の加工現場で測定する研究でした。国内でもオレイン酸や一価不飽和脂肪酸の現場での測定機が実用化されていますが、発表者に質問したところ、機械学習による予測モデルを組み合わせることで、一層複雑な品質を判定できるようになるとの回答でした。発表者との意見交換では、私たちが開発している食味評価モデルとの親和性も高く、研究の方向性を見定める良い刺激となりました。

円卓会議－科学から社会へ

最終日には「Meat Science: Future Challenges and Immediate Actions」と題した円卓会議が開かれ、研究者・行政・産業界の代表が一堂に会して、食肉をめぐる社会的議論の行方を話し合いました。

背景には、2022年の「ダブリン宣言：The Dublin Declaration」と2024年の「デンバー行動宣言：Denver Call to Action」という二つの国際的声明があります。これらは、肉や乳製品を一方的に環境負荷の象徴として批判する風潮に対し、科学的根拠に基づく冷静な議論を求める内容で、世界各国の研究者が声を上げるものでした。

円卓会議では、誤情報の拡散をどう防ぐか、科学と政策をどう繋ぐか、というテーマが中心になりました。特に印象的だったのは、若手研究者が発表した「Meat Science Youth Manifesto（肉科学ユース宣言）」です。彼らは「科学・人・動物福祉・地球のバランスをとりながら、持続可能な肉の生産と消費を実現する」という目標を掲げ、単なる反論ではなく建設的な対話を重ねる姿勢を示しました。会場では多くの拍手が起り、科学者の社会的責任と次世代の意欲を感じる瞬間でした。

日本の学会で政策提言を行うということは、私の経験ではありませんでした。こうした流れに対し、科学者が自らの研究成果を分かりやすく社会へ発信し、誤った情報に冷静に向き合おうとする姿勢は新



円卓会議での白熱した議論の様子 次々と手が上がる



政策提言をまとめた若手研究者たち。会場からはスタンディングオーベーションが起こる

鮮に感じました。研究者と産業界が対立するのではなく、独立性を保ちながら協力し合う「健全な関係づくり」も強調され、今日の日本にとっても示唆に富む議論でした。

おわりに

今回のICoMST 2025は、技術や理論だけでなく、「科学を社会にどう生かすか」を真剣に考える場でも

ありました。国際的には倫理的課題が研究の動機づけに据えられ、日本ではまだそのような場面は少ないので、和牛をはじめとする国産食肉の価値を海外に発信していくためには、科学的根拠を持った情報提供と社会的説明力が今後ますます重要になると感じました。今回得た知見と刺激をふまえ、これからも現場に根ざした技術開発と、国際社会に通じる研究発信の両立を目指して取り組んでいきたいと思います。

家畜改良事業団を
もっと知っていただくために！

QRからフォロー・ご登録よろしくお願いします♪

Official Web Site
www.liaj.jp

@liaj_official

Facebook
@liaj.official

YouTube
@liaj_official

Mail Magazine