

文化と培養肉

Global
Workshop

“Cultured Meat
Culture”

新しい食の技術として注目を集めつつある培養肉。その技術開発やレギュレーションの方向性は地域によって驚くほど多様なあり方を見せています。このたび、培養肉の登場を社会科学の観点から研究している研究者を海外からお迎えして国際ワークショップを開催します。各国の培養肉の発展にはそれまでに培われてきた（肉）食の意味や、技術に対する考え方、国家の戦略が多層的にかかわっています。この複雑な発展過程を紐解くことで、私たちは、私たちのよって立つ文化に出会い直し、技術と社会のより良いあり方を創造できると考えます。培養肉に関心のある方はもちろん、食技術の社会実装に興味のある方など、多くの皆さまの参加をお待ちしています。

参加無料
要事前予約
使用言語“英語”

2026年2月23日（月）（祝）
15:00-18:00（14:30開場）

開催場所 東京科学大学蔵前会館1階ロイヤルブルーホール

開催形式 現地とオンラインのハイブリッド

参加登録 Formsより参加登録をお願いします。

アクセスマップ

www.somuka.titech.ac.jp/ttf/access/



Forms

forms.office.com/r/ntCyikjC7G



講演者



Dr Neil Stephens
Associate Professor in Technology and Society, University of Birmingham, United Kingdom



Dr Diana Bogueva
Research Fellow, Curtin University Sustainability Policy Institute, Australia



Dr Stefania Pizzirani
Associate Professor, Department of Planning, Geography, and Environmental Studies, University of the Fraser Valley, Canada



日比野 愛子
東京科学大学
未来社会創成研究院 教授