

科学でよみとく食べ物の秘密 ～みのまわりのバイオテクノロジー～

私たちの身の回りには、様々な食べ物があふれています。じつは、そのようなありふれた食べ物にも、バイオテクノロジーが利用されています。大学で研究されていることは難しくてわかりにくいと思いがちですが、私たちの生活にとっても身近なものです。このサイエンスカフェでは、バイオテクノロジーと食べ物の関係、さらには最近話題になっている腸内細菌と健康との関係について、科学的な視点からお話しします。

講師：石川県立大学

- | | |
|----------------|-----------------------|
| 助教 中谷内 修 氏 | 「植物のバイオテクノロジー」 |
| 准教授 小柳 喬 氏 | 「発酵食品にひそむ微生物たちのチカラ」 |
| 准教授 本多 裕司 氏 | 「加賀レンコンの魅力を澱粉から考えてみた」 |
| 寄附講座准教授 栗原 新 氏 | 「腸内細菌とヒトとの共生」 |

コーディネーター：准教授 南 博道 氏

日時：2017年**2月26日**（日） **15:00～17:00**

場所：**カフェ ラモーダ**

（金沢市香林坊2丁目4番30号 香林坊ラモーダ3F）

定員：20名（先着）生物と化学に興味がある高校生
（保護者の方も参加可能です）

参加費：200円（受講料は無料ですが、カフェで提供する飲食費の一部として必要です。）

申込方法

参加申し込みは、タイトルに「サイエンスカフェ参加希望」と記載の上、
[1]お名前 [2] 年齢 [3] 電話番号 [4] 高校名 を明記の上、
minami@ishikawa-pu.ac.jpまでEメールにてお申し込みください
（2月19日（日）締切）

問合せ先：石川県立大学 生物資源工学研究所 南 博道

TEL: 076-227-7523、FAX: 076-227-7557

Eメール：minami@ishikawa-pu.ac.jp

共催：日本学術会議・農芸化学分科会

後援：石川県公立大学法人石川県立大学