

## サイエンスカフェの概要について（事後報告）

1. 開催日時： 令和5年（2023年）5月27日（土）13時30分～15時00分

2. 開催場所： 宮崎大学 地域デザイン棟（木花キャンパス）

3. 関係団体等：

主催：公益社団法人 日本農芸化学会

共催：日本学術会議食料科学委員会・農学委員会合同農芸化学分科会、宮崎大学農学部

協力：科学研究費助成事業 学術変革領域研究(A)「新興硫黄生物学が拓く生命原理変革」

4. 役割

挨拶：稲葉 靖子（宮崎大学農学部准教授、日本学術会議連携会員）

講師：和田 啓（宮崎大学医学部教授）

5. 概要：

最初に、公益社団法人日本農芸化学会および日本学術会議の活動について、稲葉が紹介した。

続いて、和田先生より「暮らしを支える×暮らしを彩る“結晶学”」のテーマで、チョコレート、太陽光パネル、抗ウイルス薬など、生活に深く関わる「結晶」の話を、分かりやすく解説いただいた。その中で、チョコレートは、テンパリングという温度を変化させる行程を経て結晶の状態になると口当たりの良い滑らかなチョコレートになるという話があり、当日の会場で、テンパリングにより作成されたチョコレートと、それらのチョコレートを一旦融解してからテンパリングせずに固めたチョコレートを参加者の方に口にしてもらうことで、結晶の奥深さを体験していただいた。

当日は、小学6年生から60代の方まで幅広い世代の方（合計22名）にご参加頂き、終始和やかな雰囲気で行った。宮崎は、学術的な取り組みに対して理解が得られにくい場所と言われており、開催にあたり不安もあったが、参加者からは、是非また開催してほしいという声が寄せられた。アンケート結果からも、概ね満足度の高いサイエンスカフェとなったことが窺えた。

6. 参加人数：22名（講演者等を含まない人数）

講演者等：5名（講演者1名、司会者1名、学生3名）

7. 特記事項：

なし