

日本農芸化学会サイエンスカフェ

サイエンスカフェ in 広島

「マッサンの故郷でお酒にまつわるサイエンスに触れよう」

プログラム

◆挨拶： 稲垣 賢二 氏（岡山大学, 日本学術会議連携会員）

◆話題1：伊豆 英恵 氏（（独）酒類総合研究所）

「人類の飲酒の起源と進化

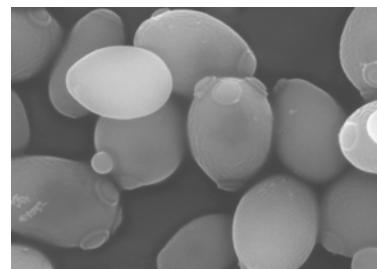
～上手にお酒を生活にとりいれる～」



coffee break

◆話題2：宮川 都吉 氏（広島大学名誉教授）

「古くて新しい微生物 -酵母-」



◆ファシリテーター（司会者）： 河本 正次（広島大学大学院先端物質科学研究科）
 水沼 正樹（広島大学大学院先端物質科学研究科）
 金井 宗良（独立行政法人酒類総合研究所）

お酒は伝統的かつ代表的な発酵食品です。お酒と健康との関係やお酒が人類の進化につながったお話をします。また、人類は有史以前からお酒造りにパン酵母を最大限に利用してきました。面白いことに、酵母の研究から生命の仕組みが詳しく明らかにされ、医学研究にも大いに貢献しています。大隅良典博士が酵母のオートファジー研究でノーベル医学生理学賞を受賞したことは記憶に新しいところです。酵母の今昔についても語ります。

日時：2018（平成30）年 6月 2日（土） 15:00～17:00

場所：竹鶴酒造株式会社
 （広島県竹原市本町3-10-29）

定員： 20 名（一般・中高生）

参加費： 500 円（茶菓代）

お問い合わせ先：河本 正次（広島大学大学院先端物質科学研究科）

TEL: 082-424-7753 E-mail: skawa@hiroshima-u.ac.jp



主催：日本農芸化学会 共催：日本学術会議農芸化学分科会