

サイエンスカフェの概要について（事後報告）

1. 開催日時：2017年2月26日（日）15時～17時
2. 開催場所：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）
3. 関係団体等：日本農芸化学会，石川県立大学
4. 役割
挨拶：西澤 直子（石川県立大学 特任教授・日本学術会議連携会員）
5. 概要：
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、科学的な視点から話題提供を行った。
 - 1) 「植物のバイオテクノロジー」中谷内 修
サツマイモを中心に、植物の遺伝子組換え技術の基礎とその応用について紹介した。
 - 2) 「発酵食品にひそむ微生物たちのチカラ」小柳 喬
味噌、醤油、納豆、ヨーグルトなどの発酵食品の中において、微生物達の役割分担によって醸し出される味わいの秘密について紹介した。
 - 3) 「加賀レンコンの魅力を澱粉から考えてみた」本多 裕司
レンコンの一般的なこと、および、加賀レンコンに多く含まれている澱粉の性質について紹介した。
 - 4) 「腸内細菌とヒトとの共生」栗原 新
近年の腸内細菌研究流行のきっかけ、および、ヒト健康と腸内細菌との関連についての最新研究を紹介した。
6. 参加人数：
講演者等：6名（講師4名、コーディネーター1名、挨拶1名）
その他の参加者：31名（高校生26名、高校教員2名、保護者2名、講師友人1名）
7. 特記事項：
特になし