

サイエンスカフェ in 八戸の概要について（事後報告）

1. 開催日時：令和6年（2024年）6月15日（土）10時00分～11時30分

2. 開催場所：coworking cafe estacion（ハイブリッド開催）

（青森県八戸市番町22 番町NDビル1F）

3. 関係団体等：

（主催） 公益社団法人日本農芸化学会、公益社団法人日本農芸化学会東北支部

（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

4. 役割

（コーディネーター）

前多 隼人（弘前大学農学生命科学部准教授）

中井 雄治（弘前大学地域戦略研究所教授）

（挨拶）山下 まり（東北大学大学院農学研究科教授／日本学術会議連携会員）

（Web参加）

（講師）山本 歩（八戸工業高等専門学校産業システム工学科准教授）

5. 概要

前多隼人准教授から開会の挨拶、趣旨の説明及び農芸化学会の紹介があった。

次に、山下まり連携会員が挨拶をし、日本学術会議及び食料科学委員会・農学委員会合同農芸化学分科会の紹介を行った。

続いて、山本歩准教授より、今回のテーマである「『発酵』をキーワードにした縄文遺跡の新たな魅力探求」について講演があった。「醗酵とは何か」から始まり、参加者に最近食べた醗酵食品について問いかけながら、身近にある醗酵の例などの話題から本題である酵母の話に入った。地元の納豆製造業者からの相談で始まった三内丸山遺跡の縄文時代の地層から分離した出芽酵母に関する共同研究は、酵母の特性や遺伝子の解析にとどまらず、パンや果実酒への応用が期待され、農芸化学の強みである産学連携への発展が紹介された。

講演後、参加者から「縄文時代の地層から他の酵母はとれなかったのか」という質問があり、講師より「6価クロム耐性のある酵母もとれた」との回答がされた。また、「貝塚に大量の貝が見つかるが、動物性の醗酵食品に利用されていた可能性はないか」との質問に対しては、「縄文時代は歴史が長いので、その中で偶発的に動物性の醗酵食品への利用法に接していた可能性はある」との回答が行われた。

参加者の中には、子供連れや多くの学生の姿があり、また、終了後も残って質問する参加者もいて、関心の高さがうかがわれた。

6. 参加人数

（講演者等）4名

(その他の参加者) 会場 19 名、オンライン 12 名

7. 特記事項：

なし

写真添付：

