

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6年（2024年）11月24日（日）14時00分～16時00分
2. 開催場所：徳島大学フューチャーセンター（徳島市南常三島町1-1）
3. 関係団体等：
（主催）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
（共催）公益財団法人日本農芸化学会、日本農芸化学会中四国支部
4. 役割：
（コーディネーター）川上 竜巳（徳島大学大学院社会産業理工学研究部准教授）
（挨拶）室田 佳恵子（日本学術会議連携会員／島根大学学術研究院農生命科学系教授）
（講師）西岡 浩貴（徳島県立工業技術センター食品・応用生物担当主任）
渡邊 崇人（徳島大学バイオイノベーション研究所講師／株式会社グリラス代表取締役社長）
5. 概要：
はじめに、コーディネーターの川上竜巳准教授による日本農芸化学会の概要とサイエンスカフェの趣旨説明があった。
次に、室田佳恵子連携会員が挨拶し、日本学術会議および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の紹介を行った。
続いて、講師の西岡浩貴氏（徳島県工業技術センター）から、世界的にも珍しい発酵茶である阿波晩茶（あわばんちゃ）の製造法や発酵に関する乳酸菌についての講演があった。なぜか四国に複数の発酵茶が点在し、それらの製法の違いにより味に関する成分組成にも違いが生じていることや、阿波晩茶だけ見ても地域によって微生物相に違いがあることなどを解説されるとともに、単離した乳酸菌を用いた商品開発などの経緯についても紹介があった。参加者からは、「阿波晩茶の発酵を行う乳酸菌はどこから来るのか」、「菌種の違いが味にも影響するのか」、などの質問があり、茶葉の殺菌工程後に特定の乳酸菌だけが繁殖する理由は未解明であることや、生産者ごとに味には違いが出ること、などの回答があり、活発な質疑応答が行われた。
二人目の講師である渡邊崇人氏（徳島大学）からは、コオロギの循環型生産による活用と品種改良についての講演があった。人口増加に伴うタンパク質供

給源としてコオロギに注目し、複数の色素の生合成経路を制御して体色に関する品種改良を行う工程でのゲノム編集技術の利用など、バイオテクノロジーを駆使して商品化までの様々な課題を解決していく過程について紹介された。参加者からは、品種改良と遺伝子組み換え技術についてや、コオロギの味についてなど多くの質問があり、ゲノム編集技術を用いることで安全な品種改良を行えることや、コオロギの美味しさについても説明をされた後、将来は食文化として受け入れられるようになってほしいとの回答があった。

今回はテーマにちなんで、阿波晩茶とコオロギせんべいをお茶菓子として用意し、また、休憩時には、コーディネーターが試作した阿波晩茶の味の違いを体験してもらう企画も行い、終始、和気あいあいとした雰囲気の中で進行された。会場には高校生や大学生の姿が多くみられ、終了後も会場に残って話をするなど、盛況の中閉会した。

6. 参加人数：

(講演者等) 4 名

(その他の参加者) 25 名

7. 特記事項：

なし

会場の様子 (写真)



