サイエンスカフェ in 仙台の概要について（事後報告）

1. 開催日時：令和7年（2025年）6月21日（土）14時00分～15時50分
（ナノテラス見学会を含む）
2. 開催場所：東北大学青葉山新キャンパス青葉山コモンズ（対面開催）
（宮城県仙台市青葉区荒巻字青葉 468-1）
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、
東北大学大学院農学研究科、東北大学大学院農学研究科放射光生命農
学センター(A-Sync)、公益財団法人翠生農学振興会
4. 役割
（コーディネーター）
榎本 賢（東北大学大学院農学研究科教授）
（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）
原田 昌彦（東北大学大学院農学研究科教授／東北大学大学院農学研究科附
属放射光生命農学センター長）
（講師）
日高 将文（東北大学大学院農学研究科助教／東北大学国際放射光イノベー
ション・スマート研究センター）
5. 概要
榎本 賢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、原田昌彦教授より録画にて、次世代放射光施設ナノテラスと A-Sync の
取り組みに関する説明があった。
その後、日高将文先生が「おいしさ、その正体、放射光ではかれます。」と題され
た講演を行い、ナノテラスの特徴の一つである軟 X 線を利用した農産物や食品など
の分析に関する研究成果について説明があった。ゆでたエダマメの食感に関する分
析結果や、日本酒の中に含まれる目には見えない微粒子が味覚に及ぼす影響など、
軟 X 線を利用して得られた興味深い解析結果が紹介され、参加された方はメモを取
るなど、熱心に聞き入っている様子だった。
講演終了後は、徒歩で青葉山新キャンパス内にあるナノテラスに移動し、見学ホ
ール内から施設を見学した。見学ホールから施設内の様子を撮影している参加者も
多く見られた。世界最先端の研究施設ナノテラスに大きな関心と期待を寄せている
様子であった。

6. 参加人数

(講演者等) 4名

(その他の参加者) 会場 31名

7. 特記事項：

なし

写真添付：