

参加
無料

身近な 発酵食品を 化学して、 健康な生活を 手に入れよう!

日時

2018
10/24(水)
13:00-16:35

会場

タワーホール船堀
2階 蓬菜(H会場)

◀プログラム詳細は裏面をご覧ください。

健康を気遣う皆さんへ話題提供です。
麴、納豆、味噌、チーズ、ヨーグルトなど、
身近な発酵食品の機能や製法、その役割を
化学的な視点でとらえて健康作りに役立てていただきます。
化学とバイオの技術進歩により、
伝統的な食品も大きく進化しています。
発酵食品の分野において、今何が起きているのか?
ホットな話題を、様々な切り口でエキスパートの先生方から
わかりやすくお話ししていただきます。
発酵食品に興味を持つ一般の方から化学者まで、
多くの方のご参加をお待ちしています。

日本化学会秋季事業

第8回 CSJ化学フェスタ2018 会期 2018.10/23(火)ー25(木)

会場 タワーホール船堀 東京都江戸川区船堀 4-1-1

主催：公益社団法人 日本化学会

後援：文部科学省 / 経済産業省 / 独立行政法人国立科学博物館 / 国立研究開発法人科学技術振興機構 / 一般社団法人日本化学工業協会 /
公益社団法人新化学技術推進協会 / 国立研究開発法人産業技術総合研究所 / 国立研究開発法人理化学研究所 /
国立研究開発法人量子科学技術研究開発機構 / 国立研究開発法人物質・材料研究機構 / 江戸川区



身近な発酵食品を化学して、 健康な生活を手に入れよう!

プログラム

- 13:00-13:05** 開会挨拶
矢作 和行 (花王株式会社 研究開発部門 研究戦略企画部)
-
- 13:05-13:50** 日本は微生物の資源大国
～微生物の潜在能力で暮らしを豊かに!～
小川 順 (京都大学 大学院農学研究科 教授)
-
- 13:50-14:20** 納豆のミステリー
～若さと健康長寿に働く生理機能とは!～
袴田 佳宏 (金沢工業大学 バイオ・化学部応用バイオ学科 教授)
-
- 14:20-14:50** 麹菌と日本酒の深化
～日本酒の未来はどうか?～
北本 勝ひこ (日本薬科大学 医療ビジネス薬科学科 特任教授)
- 10分 休憩
-
- 15:00-15:30** ヨーグルトと乳酸菌
～生きた乳酸菌が腸まで届くふしぎ!～
佐々木 泰子 (明治大学 農学部農芸化学科 准教授)
-
- 15:30-16:00** 微生物がつくる”うまみ物質”アミノ酸
～おいしく食べてカラダに良いヒミツ!～
岡本 裕 (味の素株式会社 食品事業本部
ソリューション&イングリディエント事業部・マネージャー)
-
- 16:00-16:30** 発酵食と共に育む命と未来
小紺 有花 (醗酵食大学 教授 / 麹料理研究家)
-
- 16:30-16:35** 閉会挨拶
辻 一誠 (日揮ユニバーサル株式会社 環境触媒研究グループ)

開催日時

2018.10/24(水)

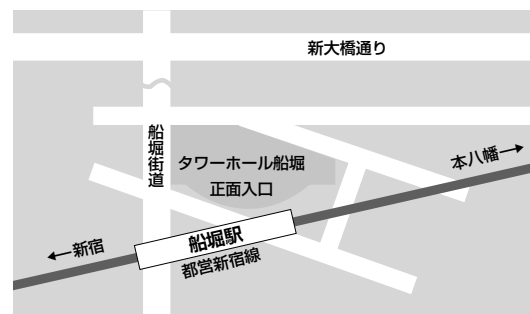
13:00-16:35

開催会場

**タワーホール船堀
2階 蓬莱(H会場)**

会場アクセス

- 東京駅より「JR総武快速線」→約5分→[馬喰町駅]にて「都営新宿線」に乗り換え約15分 [船堀駅]下車、徒歩約1分。
- 新宿駅より「都営新宿線」にて本八幡方面へ約30分→[船堀駅]下車、徒歩約1分。



公開講座参加登録のご案内

事前参加登録は 10/15(月)までに右記ウェブサイトよりご登録ください。
当日参加登録はタワーホール船堀 2階総合受付にお越しください。
参加登録をいただいた方には、タワーホール 2階総合受付にて
公開企画のプログラムをお渡しいたします。

<http://www.csj.jp/festa/2018/>

お問い合わせ先

公益社団法人日本化学会企画部

tel : 03-3292-6163

E-mail : festa@chemistry.or.jp