

市民フォーラム参加者募集！

『生命・食糧・環境から私たちの生活を支える微生物』

「微生物」、目に見えない小さな生き物ですが、食品・医薬製造での利用はもとより、バイオエタノールのようなエネルギー・環境分野において活躍の幅をなお一層広げることで、私たちの生活を支えています。本フォーラムでは、東京大学や企業の研究者が、このような「微生物」の働きについてわかりやすく解説いたします。また、発酵食品に含まれる微生物の保健機能や健康維持・増進に役立つ情報も併せて展示コーナーにてご提供する予定です。

参加費無料です！ 皆さまのご参加を心よりお待ちしております。当日参加も大歓迎ですが、参加人数の把握のため、参加を希望される方はメールで sanwaka_open@jsbba.or.jp までご一報くださいますと幸いです。

主催： 日本農芸化学会・産学官若手交流会（さんわか）

日時： 平成22年11月27日（土） 13:30 - 17:00

場所： 横浜サイエンスフロンティア高校（神奈川県横浜市鶴見区小野町6）

<http://www.city.yokohama.jp/me/kyoiku/sidou2/koukou/sfh/shozaichi.html>

講演内容：

- 1 基調講演「古くて新しい麹菌—酒造りから地球温暖化対策まで」
東京大学 北本勝ひこ 教授
- 2 「101年目のうま味調味料」 味の素(株) 朝倉陽子 氏
- 3 「ビール作り以外にも活用される酵母の働きと微生物制御技術」
キリンホールディングス(株) 金内理 氏
- 4 「ヨーグルトと乳酸菌の研究」 明治乳業(株) 竹友直生 氏
- 5 「10minボックス『クスリをつくる微生物』で伝えたいこと」
製品評価技術基盤機構(NITE)・元明治製菓(株) 宮道慎二 氏
(プログラム詳細は <http://www.jsbba.or.jp/event/sanwaka/> をご覧ください)

微生物の世界へようこそ！

