

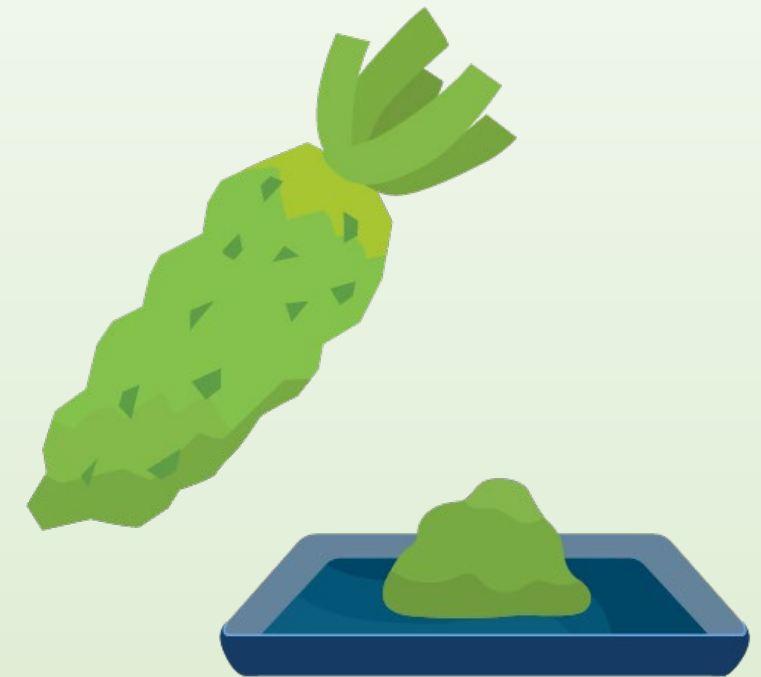
ワサビはなぜ辛い？－100万年の進化の謎に迫る

2022年11月26日（土）

18:00～19:30 オンライン（参加費無料）

講師 山根 京子 先生

岐阜大学応用生物科学部 准教授



挨拶 竹中麻子先生

明治大学農学部教授・日本学術会議農芸化学分科会幹事

ワサビってなんで辛いのか？－子供たちからよく出る質問です。じつは、詳しいことは何もわかっていませんでした。2005年に研究を開始してから300をこえる深山幽谷を跋涉し、全国各地のワサビを調べてきました。

その結果、辛味関連成は驚くほど多様であることが明らかとなりました。ではこの多様性はどのように維持されてきたのでしょうか。成分・酵素・環境の間にある関係性が浮かびあがり、過酷な環境を生き延びたワサビのしたたかな戦略がみえてきました。知れば知るほど奥が深いワサビの世界にご招待。あなたもきっとワサビが食べたくなる。



司会 小池田 聡

天野エンザイム株式会社
イノベーションセンター



申込フォーム（締切：11月25日正午）

https://www.jsbba.or.jp/science_edu/sci_cafe/event_sci_cafe_20221126.html

主催 日本農芸化学会

共催：日本学術会議 農芸化学分科会