

第160回サイエンスカフェ in 別府

サイエンスカフェは、研究者と参加者の皆さんが、カフェというリラックスした空間で科学について語り合うイベントです。身近な科学のテーマをわかりやすく紹介しながら、参加者の皆さんとの対話やコミュニケーションを大切にしています。

ただのカビじゃない!? 日本の味をつくる“すごい菌”のひみつ ～国菌・麹菌の知られざるパワー～

味噌、しょうゆ、日本酒—これら日本の味を支えるのは、実は「カビ」の一種である麹菌(こうじきん)です。人体に無害どころか、発酵の達人として活躍する“国菌”の実力とは？ 今回は、麹菌のユニークな性質と発酵のしくみ、そして私たちの食文化との深い関わりを、やさしく楽しくご紹介します。安全で人に優しいこの「すごい菌」がなぜ日本の食文化の中心となり世界から注目されているのか。その秘密と魅力を味わいましょう！

講師

菊間 隆志（別府大学 食物栄養科学部 発酵食品学科 准教授）

日時

2025年8月23日(土) 16:00～17:30

会場

カフェ サ・サンボン(大分香りの博物館 1階カフェテリア)

※駐車場あり

参加費

500円(当日のアップルパイとドリンク代)



※ドリンクはお申し込み時にコーヒー・ハーブティー・ジュースから1点お選びください。

定員

20名(事前申込み制・先着順)

申込

下記のURLまたはQRコードからお申し込みください

<https://forms.gle/oRRucSUp8YDHMJd9>

申込み締切:2025年8月18日(月)

※定員になり次第、申込を終了いたします

主催

公益社団法人 日本農芸化学会

問合せ

陶山 明子(別府大学 食物栄養科学部 発酵食品学科)

✉ aksuyama@nm.beppu-u.ac.jp

