

●パンやビールを作るのに欠かせない「酵母」



●伝統ある発酵食品を支える最先端技術



●農芸化学会で受賞した新技術を応用了した食品



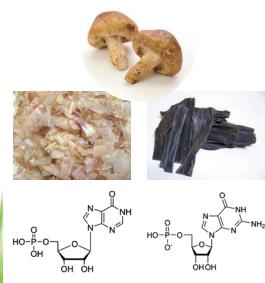
●健康の維持・増進効果を持つ特定保健用食品(トクホ)



●アミノ酸を作る微生物「コリネバクテリウム」



●発酵食品



●うま味成分の相乗効果の発見



農芸化学会に入ろう!!

高校・中学教員の方は教育会員、中学生～高校生はジュニア会員、大学生以上の学生は学生会員として入会可能です。会員になると、最先端のバイオ情報誌「化学と生物」と英文誌を読めるようになります。

学校の先生はお得な「教育会員」に!!

安価な年会費で、ジュニア農芸化学会での高校生の研究発表記事「農芸化学@High School」が掲載されている「化学と生物」を年間購読できます。詳しくは学会ホームページをご覧ください。

<https://www.jsbba.or.jp/join/>



- 表紙
渋皮のむけやすいクリ (目次見本)
- 今日の話題
アコガガイのゲノム解読
- 解説
RIを利用した植物の元素動態のライブイメージング
- 農芸化学@High School
粘菌はいかにして餌を見つけるか
他、「セミナー室」「化学の窓」「生物コーナー」等



農芸化学会の活動

農芸化学を担う学会です。バイオサイエンス・バイオテクノロジーを中心とする多彩な(大学、研究所、企業)研究者、技術者、学生、団体など、約10,000名、300団体によって構成されています。

年1回各地で開催される全国大会は、発表演題数1,500題、参加者4,000人を超える化学・生物系の学会の中でも規模の大きい集会のひとつです。

支部大会・例会に加えて、公開シンポジウム、市民フォーラム(中四国支部)、サイエンスカフェ、出前授業などの普及活動も行っています。

公益社団法人 日本農芸化学会 事務局

〒113-0032

東京都文京区弥生2丁目4番16 学会セシタービル内

本冊子は、古紙パルプ再生紙を使用しています。

農芸化学会
の
う
げ
い
か
が
く



www.jsbba.or.jp/nougei/



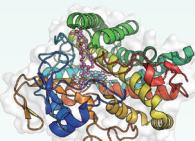
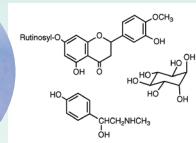
農芸化学とは？

農芸化学とは、動物・植物・微生物の生命現象、生物が作る物質、食品と健康などを、主に化学的な考え方にもとづいて基礎から応用まで広く研究する学問分野です。

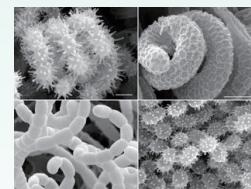
約100年前に身近な農業生物や農産物の研究から始まった分野ですが、生命の多様性と様々な価値を重視して、社会に向き合った研究を続けており、今ではバイオ技術の主役として生活や環境のあらゆるところで貢献しています。



●アゲハチョウの産卵刺激物質



●創薬の研究



●抗生素質を作る微生物「放線菌」



●殺虫成分の研究と開発



●薬用植物の有効成分



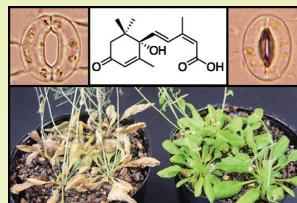
●バイオ研究の試薬を開発



●マウスの性フェロモンの研究



環境



●気孔を開閉させる植物ホルモン



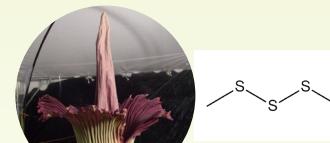
●遺伝子組換えで生産性を上げる



●環境汚染物質を分解する微生物



●青いバラとカーネーションの開発に成功



●約20年に一度咲く花の香りを同定



●野菜などのバイオリソースの収集・保存・提供

農芸化学は、様々な学問や科目を含んだ総合科学です

有機化学、分子生物学、生化学、微生物学、生体高分子化学、酵素学、動物学、植物学、植物工学、食品科学、環境科学、分析科学、物理化学 ...



農芸化学を勉強すると、将来は？

大学や国・公的研究所、教育機関、環境系、食品系、医薬系、化学・化成系、分析系、材料系、情報系、流通系企業など、国際的で幅広い活動の場が開けており、海外で活躍する先輩もたくさんいます。

未来のバイオサイエンスを
担う皆さん!!ぜひ
ジュニア農芸化学会へ!!
www.jsbba.or.jp/junior/



こんなキーワードも、農芸化学!!

グリーンケミストリー、生物多様性、植物ホルモン、ケミカルバイオロジー、アミノ酸・ペプチド、香り、フェロモン、バイオインフォマティクス、タンパク質工学、バイオ燃料、機能性食品、生活習慣病、プロバイオティクス、アレルギー対応食品、醸造・発酵、生分解性プラスチック、環境浄化、再生可能エネルギー ...

高校生の皆さんに、全国大会の参加者を相手に自分の研究成果を発表・討論する場を提供します。皆さんの新鮮な発想で、プロの科学者をあつと言わせてみませんか？