


【九州支部】2017年度市民フォーラム「バイオテクノロジーを学ぼう～伝統的発酵技術から最新バイオまで～」 | 1

⇒ポスターはこちら 



日本生物工学会九州支部 2017年度市民フォーラム
バイオテクノロジーを学ぼう ～伝統的発酵技術から最新バイオまで～
日時 平成29年11月12日 10:00～
会場 鹿児島大学農学部 農・獣医共通棟101号教室
参加費 無料
講演の部 (10:00～11:30) ※定員180名 (10:00～10:30) 「麹菌からの贈り物～発酵食品～」 (10:30～11:00) 「麹菌、その高い物質生産能力」 (11:00～11:30) 「酵母ゲノムから解き明かす醸造特性のひみつ」
実験の部 (13:00～16:00) ※実験の部への参加は申込が必要です。(対象：高校生)
「醸造液に添加されている糖類成分を精製しよう」 「搾り出してみよう発酵物のCMV」 「漬けてみよう漬物酢」 「漬けてみよう味噌」

- 日時：2017年11月12日（日）10:00～16:00
- 場所：鹿児島大学農学部 農・獣医共通棟101号教室
（鹿児島市郡元1丁目21番24号）
- プログラム：

講演の部（10:00～11:30）

（参加申込は不要です・どなたでも参加できます）

10:00～10:30「麹菌からの贈り物～発酵食品～」
……白石 洋平（株式会社ビオック）

10:30～11:00「麹菌、その高い物質生産能力」
……二神 泰基（鹿児島大学）

11:00～11:30「酵母ゲノムから解き明かす醸造特性のひみつ」
……渡辺 大輔（奈良先端科学技術大学院大学）

講演会後に、微生物を観察できる体験コーナーを設置します。

11:30～16:00 「発酵に使われる微生物を観察しよう！」
……藤田 清貴（鹿児島大学）

実験の部（13:00～16:00）

（参加申込が必要です・対象：高校生）

実験の部への参加をご希望の方は、下記の実験A～Dの中から第一希望と第二希望を選んでお申込み下さい。
下記 URL からサイトにアクセスして詳細をご確認ください。
詳細：<http://chem.agri.kagoshima-u.ac.jp/sbj-k.html>

【九州支部】2017年度市民フォーラム「バイオテクノロジーを学ぼう～伝統的発酵技術から最新バイオまで～」 | 2

- A「醸造技術に使われている酵素反応を体験しよう！」……………安部 淳一（鹿児島大学）
- B「取り出してみよう微生物のDNA！」……………石橋 松二郎（鹿児島大学）
- C「造ってみよう！芋焼酎」……………吉崎 由美子・奥津 果優（鹿児島大学）
- D「造ってみよう！甘酒」……………小城 章裕（ほたる醸造）

• **参加費**：無料

• **お問合せ先**：日本生物工学会九州支部・市民フォーラム事務局
電話/FAX: 099-285-3536 [E-mail](#)

主催：日本生物工学会 九州支部

共催：鹿児島大学農学部

本フォーラムは、JSPS 科研費17HP0019 の助成を受けたものです。

[▶九州支部Topへ](#)