

- **日時**：2019年10月5日（土）
- **場所**：コンパルホール 1階文化ホールおよび4階調理実習室  
（〒870-0021 大分県大分市府内町1丁目5番38号）
- **プログラム**：

**< 講演の部 >**

◆第1部（10:00～12:20）

10:00～10:20

「糀産業について」

……**浅利 良得**（有限会社糀屋本店 糀師）

10:20～10:40

「麴文化のお酒「焼酎」の魅力」

……**高下 秀春**（三和酒類株式会社 取締役）

10:40～11:00

「みその効用」

……**後藤 頼信**（フンドーキン醤油株式会社 品質保証部）

11:00～11:20

「最新のバイオテクノロジーと食への応用の可能性」

……**塩屋 幸樹**（別府大学食物栄養科学部発酵食品学科 講師）

11:20～11:40

「発酵食品で楽しく減塩・おいしく減塩」

……**平川 史子**（別府大学食物栄養科学部食物栄養学科 教授）

11:40～12:00

「健康ウォッチ めざせ100歳」

……**湯けむり健康戦隊ゲンエンジャー**（別府大学食物栄養科学部食物栄養学科 学生）

12:00～12:20

「食品の香りと美味しさについて」

……**米元 俊一**（別府大学食物栄養科学部発酵食品学科 客員教授）

◆第2部（13:00～14:10）

「アルコール適性検査と飲酒の功罪」

……**木下 健司**（武庫川女子大学薬学部健康生命薬科学科 教授）

※講演中に希望者に対してアルコール適性検査を行います。定員100名

**< 実験の部 >**（13:00～15:00）

◆〔A〕「スマホで微生物を見てみよう！」

定員10名 ①13:10～13:40 ②13:50～14:20

大坪 素秋（別府大学食物栄養科学部発酵食品学科 教授）

◆〔B〕「バイオリアクターでアルコールをつくってみよう！」

定員10名 ①13:10～14:00 ②14:10～15:00

陶山 明子（別府大学食物栄養科学部発酵食品学科 准教授）

◆〔C〕「発酵食品にかかわる微生物の遺伝子を取り出してみよう！」

定員10名 ①13:10～14:00 ②14:10～15:00

塩屋 幸樹（別府大学食物栄養科学部発酵食品学科 講師）

<実習の部>（13:00～15:00）

◆〔D〕「麴を使った料理教室」定員30名

浅利 妙峰（有限会社糀屋本店 代表取締役）

◆〔E〕「ゲンエンジャーによる減塩教室」

湯けむり健康戦隊ゲンエンジャー（別府大学食物栄養科学部食物栄養学科 学生）

◆〔F〕「アルコール適性検査」定員100名 ※講演第2部で実施します。

<展示物の部>（10:00～15:00）

「別府大学食物栄養科学部発酵食品学科における発酵食品に取り組む学生の活動について」

（別府大学食物栄養科学部発酵食品学科 学生）

● 参加費：無料

● 申込方法：

講演の部・実習の部〔E〕

参加申込み不要（どなたでも参加できます）。

実験の部・実習の部〔F〕

当日先着順で受け付けます。開始時間の10分前までに受付にお越しください。

実習の部〔D〕「麴を使った料理教室」

申し込みが必要です。件名を「市民フォーラム料理教室参加希望」として、下記問合せ先までメールをご送付、またはお電話ください。申込締切は2019年9月30日（月）です。希望者が多い場合は抽選となります。

● 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

Tel: 0977-66-9630 [E-mail](#)

本シンポジウムは、JSPS科研費 JP19HP1234 の助成を受けたものです。

**主催**：日本生物工学会九州支部

**共催**：別府大学

[▶九州支部Topへ](#)