

# 科学でよみとく食べ物の秘密

## ～みのまわりのバイオテクノロジー～

私たちの身の回りには、様々な食べ物があふれています。じつは、そのようなありふれた食べ物にも、バイオテクノロジーが利用されています。大学で研究されていることは難しくてわかりにくいと思いますが、私たちの生活にとっても身近なものです。このサイエンスカフェでは、バイオテクノロジーと食べ物の関係、さらには最近話題になっている腸内細菌と健康との関係について、科学的な視点からお話しします。

講師：石川県立大学

- |                |                       |
|----------------|-----------------------|
| 助教 中谷内 修 氏     | 「植物のバイオテクノロジー」        |
| 准教授 小柳 喬 氏     | 「発酵食品にひそむ微生物たちのチカラ」   |
| 准教授 本多 裕司 氏    | 「加賀レンコンの魅力を澱粉から考えてみた」 |
| 寄附講座准教授 栗原 新 氏 | 「腸内細菌とヒトとの共生」         |

コーディネーター：准教授 南 博道 氏

日時：2017年**2月26日**（日）**15:00～17:00**

場所：**カフェ ラモーダ**

（金沢市香林坊2丁目4番30号 香林坊ラモーダ3F）

定員：20名（先着）生物と化学に興味がある高校生  
（保護者の方も参加可能です）

参加費：200円（受講料は無料ですが、カフェで提供する飲食費の一部として必要です。）

### 申込方法

参加申し込みは、タイトルに「サイエンスカフェ参加希望」と記載の上、  
[1]お名前 [2] 年齢 [3] 電話番号 [4] 高校名 を明記の上、  
minami@ishikawa-pu.ac.jpまでEメールにてお申し込みください  
（2月19日（日）締切）

問合せ先：石川県立大学 生物資源工学研究所 南 博道  
TEL: 076-227-7523、FAX: 076-227-7557  
Eメール：minami@ishikawa-pu.ac.jp

主催：公益社団法人 日本農芸化学会  
共催：日本学術会議・農芸化学分科会  
後援：石川県公立大学法人石川県立大学