

資 料 提 供	
平成 19 年 6 月 27 日	
担当部署	社会連携センター：松浦
電 話	086-251-7112

第 4 回 岡大サイエンスカフェ の開催について

岡山大学は、社会連携活動の一環として下記のとおり第 4 回岡大サイエンスカフェを開催することになりましたので情報提供します。

記

1. 趣旨

岡山大学研究者の学術研究の成果等を地域社会に向かって平易な言葉でわかりやすく説明し、学生や生徒、社会人に多くの研究分野に対する興味と関心を持っていただき、研究者と参加者がコーヒーなどを飲みながら気楽な雰囲気の中での対話を通じて科学を身近に感じてもらい、併せて地域社会との連携を深めていくことを目的として開催するものです。

2. 開催日時

平成 19 年 7 月 19 日（木） 18:00～19:30

3. 開催場所

岡山大学創立五十周年記念館（岡山市津島中 1-1-1）

4. テーマ

微生物のちから ～「日本酒」から「くすり」まで～

5. 講師

岡山大学大学院自然科学研究科（農学部） 教授 神崎 浩

（専門分野：生物変換、酵素、生理活性物質）

6. 話の概要：

『微生物といえばバイキンマン!?!』

いえいえ、日本酒を始めとするお酒はもちろん、味噌、醤油などの調味料から納豆、ヨーグルト、漬け物に至るまで、いろんな発酵食品を作るために微生物は不可欠です。日本酒はビール、ワインとともに世界三大発酵酒ですが、日本酒だけが複数の微生物の力で作られます。この太古の昔からの日本人の先達が確立してきた技術力で、現在は、くすりやアミノ酸などが微生物の力で作られています。みなさんの身近な食品に関わっていることを一緒に語り合しましょう。お酒を楽しまれる方はもちろん、お酒の作り方に興味のある方、微生物でどんなものが作られているか知りたい方も大歓迎です。岡大ブランド酒「おお岡大」の誕生秘話もご紹介します。

7. 参加対象者及び申込み方法等

参加対象者：社会人及び学生・生徒でサイエンスに興味のある方で **35名程度**（**先着順で受け付けます。**）ただし、本学の教職員・学生は除きます。

申込先：岡山大学社会連携センター

FAX: 086-251-8467

E-mail: s-renkei@adm.okayama-u.ac.jp

締切り：平成 19 年 7 月 12 日（木）午後 5 時

（氏名、年齢、連絡先電話番号または F A X 番号は必ず明記）

参加料：無料

◎その後の開催予定

第5回

日時：平成19年10月18日（木）

場所：デジタルミュージアム

講師：岡山大学大学院自然科学研究科（工学部） 教授 高田 潤

テーマ：焼き物のいろいろな色

第6回

日時：平成20年1月24日（木）

場所：岡山大学五十周年記念館

講師：岡山大学大学院自然科学研究科（理学部） 教授 本水昌二

テーマ：海のちから

～生命のふるさと、資源の宝庫、そして気候変動の主人公～

以上

第4回 岡大サイエンスカフェ

微生物のちから

—「日本酒」から「くすり」まで—

講師:岡山大学大学院自然科学研究科(農学部)

教授 神崎 浩



『微生物というとバイキンマン!?!』

いえいえ、日本酒を始めとするお酒はもちろん、味噌、醤油などの調味料から納豆、ヨーグルト、漬け物に至るまで、いろんな発酵食品を作るために微生物は不可欠です。日本酒はビール、ワインとともに世界三大発酵酒ですが、日本酒だけが複数の微生物の力で作られます。この太古の昔からの日本人の先達が確立してきた技術力で、現在は、くすりやアミノ酸などが微生物の力で作られています。みなさんの身近な食品に関わっていることを一緒に語り合しましょう。お酒を楽しまれる方はもちろんお酒の作り方に興味のある方、微生物でどんなものが作られているのか知りたい方も大歓迎です。岡大ブランド酒「おお岡大」の誕生秘話もご紹介します。

参加者募集



- ◆開催日時
平成19年7月19日(木)
午後6:00~7:30
- ◆開催場所
岡山大学創立五十周年記念館
- ◆申込先
岡山大学 社会連携センター
FAX:086-251-8467
E-mail:s-renkei@adm.okayama-u.ac.jp
- ◆締め切り
平成19年7月12日(木) 午後5時
氏名・年齢・連絡先・電話番号は必ず明記してください
- ◆参加費
無料(飲みもの含む)
- ◆問い合わせ先
Tel:086-251-7112
社会連携センター 松浦



社会人及び学生・生徒でサイエンスに興味のある方ならどなたでも(本学の教職員・学生は対象外)

「おお岡大」の試飲もできます。コーヒー、ジュースもあります