

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