

別府大学発酵食品学科開設 10 周年記念

講演会

「発酵」

味噌が

切り拓く未来

講師 渡邊 敦光 広島大学名誉教授

入場無料（一般の方も参加できます）

日時

2016年10月29日（土）

13時35分～

場所

別府大学3号館ホール

〒874-8501 別府市北石垣82

The Department of Food and Fermentation Science  
Beppu University

The 10th Anniversary

プログラム

13:00～

記念式典

13:35～

記念講演会

14:45～

卒業生による

試飲・試食会

問合せ先：別府大学食物栄養科学部事務室

TEL:0977-66-9630 Email: hakkou@beppu-u.ac.jp

## 講師紹介

わたなべ ひろみつ  
**渡邊 敦光**

1940年福岡県生まれ。熊本大学理学部卒、九州大学大学院博士課程理学研究科修了。理学博士、医学博士。1973年広島大学原爆放射線医科学研究所で助手、助教授を経て1996年教授。その間アメリカ ウィスコンシン大学、イギリス パターソン研究所で主に放射線生物学の研究を重ね、2004年退官後も名誉教授として日々研究を続けている。専門は実験病理学と放射線生物学で、幹細胞に興味を持ち、長年にわたり、がんがどのように生まれ進展するか、どうすれば予防できるかの研究を続けている。一方で1980年から、味噌の有効性について動物実験に基づく研究を本格的に始める。著書に『味噌力』（かんき出版、2012年）。

## 別府大学発酵食品学科について

発酵食品学科は、大分県で初めてのバイオ系の学科として、微生物を中心とした醸造発酵・環境・生化学分野の研究・教育機関として誕生し、今年で10年を迎えました。まだまだ小さな学科で、知名度も高くはありませんが、「微生物」が持つ大きな力を活かす「発酵」という分野には、たくさんの可能性が秘められています。今後も、地域に根差した研究・教育機関として、ご支援いただければ幸いです。

### 10年間の歩み

**2006年 別府大学食物栄養科学部に発酵食品学科の前身、食物バイオ学科開設**

**2009年 発酵食品学科に学科名称変更**

**2010年 第一期生（食物バイオ学科）卒業**

**2016年 発酵食品学科 10周年**