

将来、生物工学分野に関わりバイオテクノロジーの発展に  
チャレンジしたいと考えている学生たちへ。

2019年度 市民フォーラム

# 食と健康を彩る 発酵食品

主催：公益社団法人 日本生物工学会 共催：別府大学

2019年

10/5日(土)

会場/コンパルホール

1F:文化ホール・4F:調理実習室

定員/150名

## 《プログラム》

### 講演の部

第1部 10:00~12:20 第2部 13:00~14:10

#### 第1部

- 10:00~10:20 『**糴産業について**』  
(有限会社糴屋本店 糴師) 浅利 良得
- 10:20~10:40 『**麴文化のお酒「焼酎」の魅力**』  
(三和酒類株式会社 取締役) 高下 秀春
- 10:40~11:00 『**みその効用**』  
(フドーキン醤油株式会社 品質保証部) 後藤 頼信
- 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**』  
(別府大学食物栄養学部発酵食品学科 講師) 塩屋 幸樹
- 11:20~11:40 『**発酵食品で楽しく減塩・おいしく減塩**』  
(別府大学食物栄養学部食物栄養学科 教授) 平川 史子
- 11:40~12:00 『**健康ウォッチ めざせ100歳**』  
(別府大学食物栄養学部食物栄養学科 学生) 湯けむり健康戦隊ゲンエンジャー
- 12:00~12:20 『**食品の香りと美味しさについて**』  
(別府大学食物栄養学部発酵食品学科 客員教授) 米元 俊一

#### 第2部

- 13:00~14:10 『**アルコール適性検査と飲酒の功罪**』  
※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  
(武庫川女子大学薬学部健康生命科学科 教授) 木下 健司

## ■参加費/無料

### 《申込み》

講演の部・実習の部③参加申込み不要(どなたでも参加できます)。  
実験の部・実習の部④当日先着順で受け付けます。開始時間の10分前までにお越しください。  
実習の部⑤「麴を使った料理教室」は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9月30日(月)です。希望者が多い場合は抽選となります。

### 実験の部 13:00~15:00

- ①『**スマホで微生物を見てみよう!**』  
定員各10名 ①13:10~13:40 ②13:50~14:20  
(別府大学食物栄養学部発酵食品学科 教授) 大坪 素秋
- ②『**バイオリクターでアルコールをつくってみよう!**』  
定員各10名 ①13:10~14:00 ②14:10~15:00  
(別府大学食物栄養学部発酵食品学科 准教授) 陶山 明子
- ③『**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!**』  
定員各10名 ①13:10~14:00 ②14:10~15:00  
(別府大学食物栄養学部発酵食品学科 講師) 塩屋 幸樹

### 実習の部 13:00~15:00

- ④『**麴を使った料理教室**』定員30名  
(有限会社糴屋本店 代表取締役) 浅利 妙峰
- ⑤『**ゲンエンジャーによる減塩教室**』  
(別府大学食物栄養学部食物栄養学科 学生) 湯けむり健康戦隊ゲンエンジャー
- ⑥『**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』  
(別府大学食物栄養学部発酵食品学科 学生)

お問合せ先

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:hakkou@nm.beppu-u.ac.jp

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