

バイオテクノロジーを学ぼう

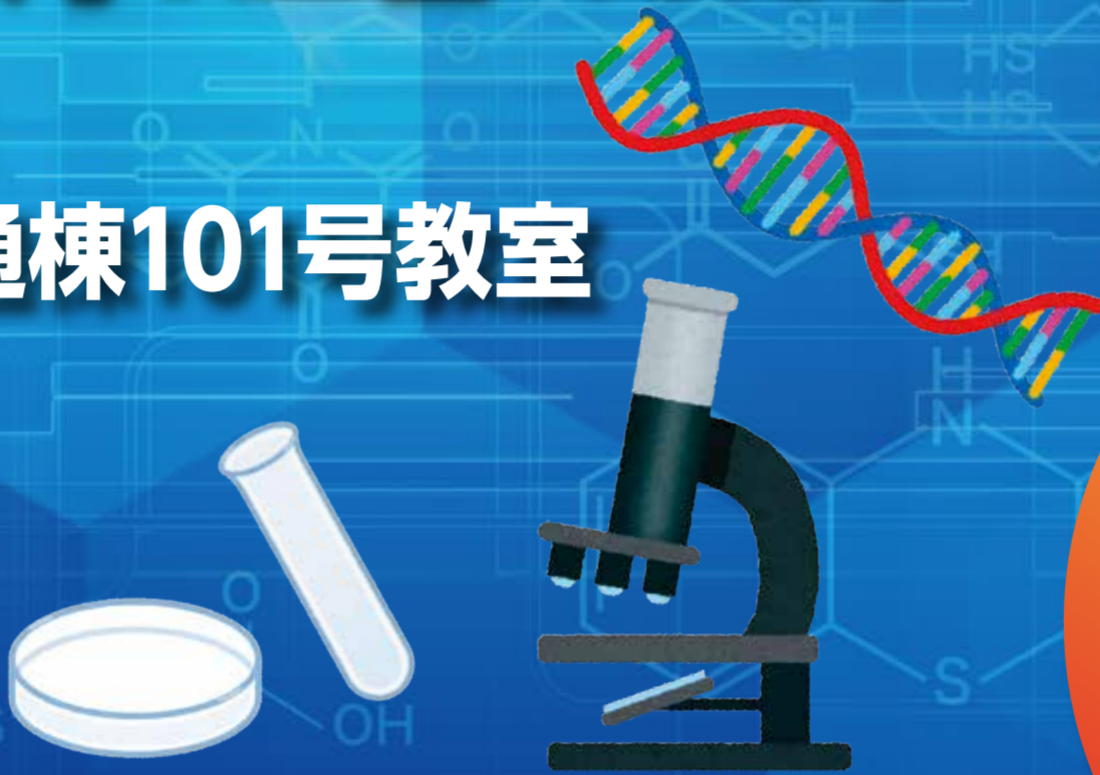
—伝統的発酵技術から
最新バイオまで—



日時 平成29年11月12日 10:00~

会場 鹿児島大学農学部
農・獣医共通棟101号教室

主催 (公社)日本生物工学会
共催 鹿児島大学農学部



参加費
無料

講演の部

参加申込は不要です

(10:00~11:30) *定員:180名 (どなたでも参加できます)

10:00~10:30 「麹菌からの贈り物~発酵食品~」 白石洋平(株式会社ビオック 研究室)

10:30~11:00 「麹菌、その高い物質生産能力」 二神泰基(鹿児島大学 農学部)

11:00~11:30 「酵母ゲノムから解き明かす醸造特性のひみつ」
..... 渡辺大輔(奈良先端科学技術大学院大学 バイオサイエンス研究科)

講演会後に、微生物を観察できる体験コーナーを設置します。

11:30~16:00 「発酵に使われる微生物を観察しよう!」 藤田清貴(鹿児島大学 農学部)

体験
コーナー

実験の部

(13:00~16:00) *実験の部への参加は申込が必要です* (対象:高校生)

A 「醸造技術に使われている酵素反応を体験しよう!」 定員20名 安部淳一(鹿児島大学 農学部)
微生物が生産する有用な酵素について、その反応を見て学びます。

B 「取り出してみよう微生物のDNA!」 定員16名 石橋松二郎(鹿児島大学 農学部)
微生物の菌体から生命活動の設計図であるDNAを取り出して、バイオテクノロジーの基礎を学びます。

C 「造ってみよう!芋焼酎」 定員10名 吉崎由美子・奥津果優
甘いサツマイモが、なぜ酔っぱらう「焼酎」になるのか?その原理を焼酎を造りながら学びます。
(鹿児島大学 農学部)

D 「造ってみよう!甘酒」 定員20名 小城章裕(ほたる醸造)
お米から、なぜ甘〜い甘酒をつくることができるのか?甘酒をつくりながら、麹菌の酵素反応を学びます。

申込方法

参加をご希望の方は、実験A~Dの中から第一希望と第二希望を選んでお申込み下さい。
下記 URL、あるいは QR コードからサイトにアクセスして詳細をご確認ください。
<http://chem.agri.kagoshima-u.ac.jp/sbj-k.html>

※応募者多数の場合は抽選となり、結果をメールにて通知いたします。実験の部に参加される方は、ぜひ講演の部からご参加ください。

