

拠点形成研究交流報告：六大学共同開催フォーラム・高校生のための公開講座 「食を科学する～安全、おいしい、健康にいい食品とは?!」に参加しました!

2021年3月21日に宮崎大学産業動物防疫リサーチセンター主催の六大学共同開催フォーラム・高校生のための公開講座が開催されました。本研究拠点形成事業のメンバーであるCFAIセンター長・北澤春樹教授、食品化学分野・戸田雅子教授、栄養化学分野・大崎雄介助教がZoomで参加しました。戸田は現地（宮崎市）の講演会場や全国からZoomで参加の高校生（約60人）達に「食物アレルギーのはなし」を講演しました。他の講演もそれぞれ興味深いものでした。講演後には6大学からの活動紹介があり、北澤が2020年度におけるCFAIの活動を報告しました。また、戸田と大崎は高校生との「先生に聞いてみよう！（Zoomブレイクアウトルーム少人数でのグループトーク）」に参加しました。参加した高校生からは、農学の領域の幅広さに気がついた、食品に関わる仕事に興味を持ったなどの声が聞かれました。

本フォーラムにおける高校生向け企画は初めてであり、若手研究者育成にもつながる本取り組みの継続とさらなる発展が期待されます。

宮崎大学・岩手大学・東北大学・東京大学・大阪府立大学・神戸大学

6大学共同開催フォーラム 高校生のための公開講座

参加
無料

安全・おいしい
健康にいい食品とは?!

私たちの身体は
“食べたもの”
によって
作られている

食を科学する

3/21 SUN
13:00~17:00

◎宮崎大学創立330記念交流会館
(コンベンションホール)
木花キャンパス 宮崎市学園木花台西1丁目1番地

定員：会場 50名、オンライン 150名(先着順)

※要事前申込 (宮崎県外在住の方はオンラインでご参加ください)

zoomによるWeb配信決定!!

申し込み後にセミナーIDとパスワードを送付



事前申込はこちらより
<http://u06.0naoh698>



- | | |
|---------|---|
| 講演1 | 「食内のおいしさを決める要因」
13:06-13:35
河原 聡 先生
宮崎大学 農学部・応用生物科学科 |
| 講演2 | 「ゲノム編集食品～ノーベル賞と私たちの食卓～」
13:35-14:05
小泉 望 先生
大阪府立大学大学院・生命環境科学科・応用生命科学専攻 |
| < 休 憩 > | |
| 講演3 | 「ゲノム情報を使って食中毒原因細菌の感染ルートを追跡する」
14:20-14:50
井口 純 先生
宮崎大学 農学部・畜産草地科学科 |
| 講演4 | 「食物アレルギーのはなし」
14:50-15:20
戸田 雅子 先生
東北大学大学院・農学研究科・食品化学分野 |

6大学からの活動紹介
15:20-15:50

< 休 憩 >

先生に聞いてみよう! (Zoom:ブレイクアウトルーム少人数でのグループトーク)
※6大学の先生方が皆さんの質問に答えます
16:05-16:55