

13th CSJ Chemistry Festa

日本化学会秋季事業 第13回 CSJ化学フェスタ2023

公開講座



“おいしい”をつくる化学!

～明日をもっとおいしくするために～

参加
無料

日時

2023 10/19 (木)
13:30-17:35

会場

**タワーホール船堀
2階 瑞雲 (D会場)**

“おいしい”をつくる化学を知り、
明日をもっとおいしくしてみませんか。

一般の方から化学者まで多くの方の
ご参加をお待ちしています。

プログラム詳細は裏面をご覧ください →

調理、食感、食品等の“おいしい”に
まつわる内容について化学的な視点で
とらえ、専門の先生方から
わかりやすくお話していただきます。

日本化学会秋季事業

第13回 CSJ化学フェスタ2023

会期 2023.10/17 (火) – 19 (木)

会場 タワーホール船堀 東京都江戸川区船堀4-1-1

主催：公益社団法人 日本化学会

後援：文部科学省/ 国立科学博物館/ 科学技術振興機構/ 日本化学工業協会/ 新化学技術推進協会/ 産業技術総合研究所/
理化学研究所/ 量子科学技術研究開発機構/ 物質・材料研究機構/ 江戸川区

“おいしい”化学!

をつくる

～明日をもっとおいしくするために～

プログラム

- 13:30-13:35 **開会挨拶**
新倉 史也 (ライオン株式会社 ものづくり革新本部管理部・マネージャー)
- 13:35-14:15 **おいしさの評価**
～いろんな化学成分情報から調べるアプローチ
飯島 陽子 (工学院大学 先進工学部・教授)
- 14:15-14:55 **食品を分子の世界から見た調理科学**
新田 陽子 (お茶の水女子大学 基幹研究院・准教授)
- 14:55-15:35 **腸内細菌を若返らせる？
ケトン体の不思議なエネルギーの源**
佐藤 拓己 (東京工科大学 応用生物学部・教授)
- <10分休憩>
- 15:45-16:20 **科学の力でおいしい香りを設計する**
伊地知 千織 (味の素株式会社 食品研究所・Executive Specialist)
- 16:20-16:55 **おいしさを感じるサイエンス**
～口腔機能とおいしさの関係～
留岡 諭志 (ライオン株式会社 口腔健康科学研究所・研究員)
- 16:55-17:30 **化学のチカラを駆使した培養肉が
未来の食を救う！**
山木 多恵子 (株式会社オルガノイドファーム・代表取締役)
- 17:30-17:35 **閉会挨拶**
竹内 健太 (日揮ユニバーサル株式会社 プロセス触媒研究室・主任研究員)



公開講座参加登録のご案内

- 早期申込期間 8月1日～9月14日
 - 通常申込期間 10月4日～会期当日
- 上記期間内に、下記ウェブサイトまたはQRコードよりご登録下さい。
当日は、直接会場（2階D会場）までお越し下さい。

<https://festa.csj.jp/2023/>

お問い合わせ先
公益社団法人日本化学会企画部
E-mail: festa@chemistry.or.jp



会場アクセス

- 東京駅より「JR総武快速線」一約5分-[馬喰町駅]にて「都営新宿線」に乗り換え約15分[船堀駅]下車、徒歩約1分。
- 新宿駅より「都営新宿線」にて本八幡方面へ約30分-[船堀駅]下車、徒歩約1分。

