



14th CSJ Chemistry Festa

日本化学会秋季事業 第14回 CSJ化学フェスタ2024

公開講座



化学 と 発酵

参加
無料

日時

2024 10/24 (木)

13:30-17:35

会場

**タワーホール船堀
2階 桃源 (G会場)**

プログラム詳細は裏面をご覧ください ➡

発酵を知ることで、
健康で楽しい食生活を送りませんか？

化学とバイオの技術進歩により、
伝統的な食品にも革新が起きています。

本公開講座では、化学で迫る発酵食品のホットな話題を
わかりやすくお話ししていただきます。

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。

日本化学会秋季事業

第14回 CSJ 化学フェスタ 2024

会期 **2024.10.22 (火) - 24 (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

化学と発酵

プログラム

- 13:30-13:35 **開会挨拶**
平井 邦博 (味の素株式会社 バイオ・ファイン研究所・グループ長)
- 13:35-14:20 **発酵の科学 微生物が生み出す「旨さ」の秘訣**
中島 春紫 (明治大学 農学部・教授)
- 14:20-15:05 **おいしいワインを作るための化学分析**
奥田 徹 (山梨大学・理事 / 山梨大学 ワイン科学研究センター・教授)
- <5分休憩>
- 15:10-15:55 **謎多き四国の後発酵茶の発酵メカニズムと微生物**
堀江 祐範 (産業技術総合研究所 口腔フレイル工学研究グループ・研究グループ長)
- 15:55-16:40 **漬物とぬか漬け
日本の伝統的発酵食の魅力に迫る**
平井 啓理 (株式会社西利・取締役製造本部長)
- <5分休憩>
- 16:45-17:30 **くさやから抗生物質！？ その高い保全性の秘密**
鈴木 敏弘 (東京農業大学 応用生物科学部・准教授)
- 17:30-17:35 **閉会挨拶**
辻 勇人 (神奈川大学 理学部・教授)



公開講座参加登録のご案内

●早期申込期間 8月1日～9月12日

●通常申込期間 10月1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G会場）までお越し下さい。

<https://festa.csj.jp/2024/>

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。

