第2回『大学は美味しい!!』フェア＋紀伊國屋書店

1. 特別公開講座：「大学は美味しい!!」集中講義

小学館『美味サライ』第2回『大学は美味しい!!』フェアに出展される大学の教授陣に、それぞれの立場から「食」について、わかりやすく講義していただきます。（要事前申し込み・無料）

■日程　｜2009年6月11日(木)～14日(日)・6月16日(火)　11:00～16:45
■会場　｜紀伊國屋書店新宿南店・3Fイベントスペース
■定員　｜各回の定員は20名様。参加無料。
■お申し込み　｜紀伊國屋書店新宿南店・3Fカウンター
※6月1日(月)10:00～受付開始
■お問合わせ　｜紀伊國屋書店新宿南店　03-5361-3301(10:00～20:00)
※6月1日(月)10:00～受付開始

■「大学は美味しい!!」集中講義時間割

6/11（木）	
11:00～11:45	「フグ、クジラ、ウニで作った魚醤油が持つ抗酸化能の観点から見た健康増進機能性」 独立行政法人水産大学校食品科学科・教授・原田和樹
13:00～13:45	「世界初の海洋酵母ワインについて（仮題）」 山梨大学ワイン科学研究センター・教授・柳田藤寿
14:00～14:45	「りんごと健康」 弘前大学農学生命科学部・准教授・城田安幸
15:00～15:45	「夢ひろがるきのこの世界」 高崎健康福祉大学健康福祉学部・教授・江口文陽
16:00～16:45	「シャッキリ塩味！　バラフは如何?!　－新野菜バラフの秘めた可能性－」 佐賀大学農学部・教授・野瀬昭博
6/12（金）	
11:00～11:45	「お茶の香りを科学する」 お茶の水女子大学生活科学部長、大学院人間文化創成科学研究科・教授・久保田紀久枝
13:00～13:45	「食料生産と環境保全」 東海大学農学部・農学教育実習場長・教授・椛田聖孝
14:00～14:45	「みしまんじゅうは産・官・学、そして農・工・商の地域連携で満貫だあ！」 日本大学国際関係学部・教授・金谷尚知
15:00～15:45	「自然のエネルギーと機能を最大限に活かした安心な米作り」 愛媛大学農学部附属農場・准教授・上野秀人
16:00～16:45	「ユズ果皮の免疫制御能とおいしいユズ飲料開発の取組」 大分大学工学部・准教授・石川雄一

6/13（土）	
11:00～11:45	「学産学消の酒【おお岡大】」 岡山大学大学院自然科学研究科・教授・農学部長・神崎浩
13:00～13:45	「食と健康に役立つ高知生まれの微生物～黒酵母βグルカンの利用～」 高知大学農学部応用微生物学研究室・教授・永田信治
14:00～14:45	「クロマグロ完全養殖への挑戦」 近畿大学水産研究所長・教授・村田修
15:00～15:45	「牛と人の幸福の両立を目指して－低ストレス飼養管理による良質ミルクの生産－」 宇都宮大学農学部附属農場・准教授・長尾慶和
6/14（日）	
11:00～11:45	「古都奈良の慶びをのせた商品を創るという想い」 奈良女子大学社会連携センター・特任准教授・藤野千代
13:00～13:45	「謎とき：日本初のセミ・ジビエ牛肉とは？」 北里大学獣医学部・フィールドサイエンスセンター長・教授・萬田富治
14:00～14:45	「北海道の自然を食べる」 北見工業大学工学部国際交流センター・教授・山岸喬
15:00～15:45	「タネのないくだものの作り方～高知大学発」 高知大学農学部暖地フィールドサイエンス教育研究センター・教授・尾形凡生
16:00～16:45	「全国大学附属農場は美味しい宝庫」 九州大学大学院農学研究院・教授、全国大学附属農場協議会・副会長・中司敬、 宮崎大学農学部・教授、全国大学附属農場協議会・常任幹事・西脇亜也
6/16（火）	
13:00～13:45	「安心な食卓は健全な飼い方から－アニマルウェルフェア畜産を考える－」 東北大学大学院農学研究科・教授・佐藤衆介
14:00～14:45	「伝統を受け継ぐ肉加工実習．そして，それを契機に食文化について考えること」 九州大学大学院農学研究院・助教・中野豊
15:00～15:45	「自給飼料100%、宮崎大学BEEFへの期待」 宮崎大学農学部・農学部附属自然共生フィールド科学教育研究センター・教授・西脇亜也

---

2. ブックフェア　「本当の“美味”とは何か～大学から、地域から、書棚から考える」

特別公開講座に出講いただく教授の推薦書、辰巳・佐藤両先生の著書、大学出版会や専門書出版社による「食」に関わる書籍などを中心に、約300点の書籍を通じて「食」を考えます。

■日程　｜2009年6月1日(月)～16日(火)
■会場　｜紀伊國屋書店新宿南店・3Fイベントスペース