

食を考える

全4回

国立大学法人静岡大学・コープしずおか連携講座



相次ぐ食品偽装や食品汚染、食品価格上昇や食料自給率低下、日本の「食」はグローバル化の中で海外依存を高める一方、農業生産の場では高齢化や耕作放棄がひろがり地方の衰退につながるなど、大きくゆがみ、将来不安を増大させています。こうした日本の「食」の構造をさまざまな角度から根本的に把握していく連続講座を開催します。

本講座では同時に、各地でひろがる食を立て直す人々の挑戦に共感する輪をひろげます。

時には、目でみて、舌で味わって体験する機会や受講者のみなさんの交流がひろがる工夫もします。

さあ、地につけて「食を考える」人々の輪をひろげましょう。

静岡大学とコープしずおかは今年創立60周年を迎えました

第3回「キノコの化学・科学

—キノコの食品として機能性、安全性、毒性を物質レベルで考える—

講師 河岸洋和 静岡大学 創造科学技術大学院 教授
(兼・農学部教授)

2009年11月7日(土) 10:00~12:00

会場●静岡市産学交流センター B-nest (ビネスト)

資料代●200円 ◆講座終了後、30分程度、講師を囲んだ交流会(会費300円/軽食用意)を開催します。

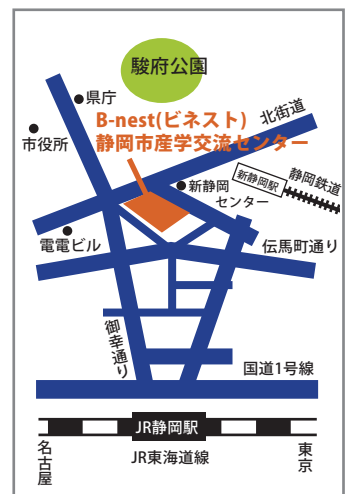
<講師プロフィール>

1985年北海道大学大学院農学研究科博士課程修了。農学博士。1999年静岡大学農学部教授。2005年より現職。中国吉林省生物研究所客員教授を兼任。

食や医療(新薬開発)に果たす菌類の貢献について、市民向けの講座を多数行う等、知られざる菌類の世界を広く発信している日本の菌類研究の第一人者。

■研究テーマ:キノコ由来の生体調節物質の生物有機化学的・生化学的研究
キノコ代謝産物のキノコ自身での役割の解明

■著書:『キノコの科学』朝倉書店(1997)、『きのこの生理活性と機能』監修シーエムシー出版(2005)など。



■アクセス

静岡市葵区御幸町3番地の21
ペガサート6階・7階
TEL:054(275)1655

JR静岡駅から徒歩5分

静岡鉄道新静岡駅から徒歩1分

お問い合わせ・お申し込み

コープしずおか組合員活動部 TEL:0120-71-8107 FAX:054-272-6971
E-mail: Hiroyasu.Akiyama@coop-shizuoka.or.jp