

別紙

講座名：千葉大学創立60周年 真菌医学研究センター公開市民講座（参加費無料）

『カビ！？ ～そろそろ気になりますね～ Part 4』

開催日時：平成21年6月14日（日）14：00～16：30

（先着250名様にキッコーマン製品のプレゼント）

場所：千葉大学西千葉キャンパスけやき会館（お車でのご来場はご遠慮下さい。）

プログラム：1.食べ物とカビ

高橋 治 男（千葉県衛生研究所上席研究員）

2.しょうゆを作るカビ・麹（こうじ）菌

半谷 吉 識（キッコーマン(株)研究開発本部）

3.酵母のふしぎ

川本 進（千葉大学真菌医学研究センター教授）

講座概要：いや～なカビの季節ですね。カビは風呂場の片隅、湿気の多い壁や家具にまで生えて、私達を不愉快にします。一方、カビは、味噌・醤油や酒、チーズを造り私たちの生活を豊かにしてくれます。土壌などの環境を整えるにもカビは欠かせません。一方カビは、油断をすれば私たちの皮膚や体の中にまで生えてきて、水虫などの比較的軽い病気から、時には死んでしまうような重い病気を引き起こすこともあるのです。更に、カビに近い生物である酵母にはパンやアルコールを作る種類もあれば、病原性を持つ種類もあり、近年では生物学などの実験材料としてもしばしば利用されています。

今回の講座では、まず、カビが食品などを汚染して人間や家畜に有害な毒素をも作ることがあり、これらの毒性カビと我が国におけるカビ毒の規制の現状について、お話いたします。また、麹（こうじ）菌は日本で欠かすことの出来ない醤油・味噌の元であり、醤油醸造における麹菌の役割、優良な麹菌の育種などの話題をお話いたします。最後に、研究材料としてしばしば活用されている酵母について、(1) 酵母は細胞の構造、機能のうえでは大腸菌よりもはるかにヒトに近い生物です、(2) 酵母はカビのような形になることもあります、(3) 酵母は研究者にとって生きた試験管のような存在でもあります、(4) 酵母同士が会話しているってホントでしょうか？などの話題についてわかり易くお話いたします。

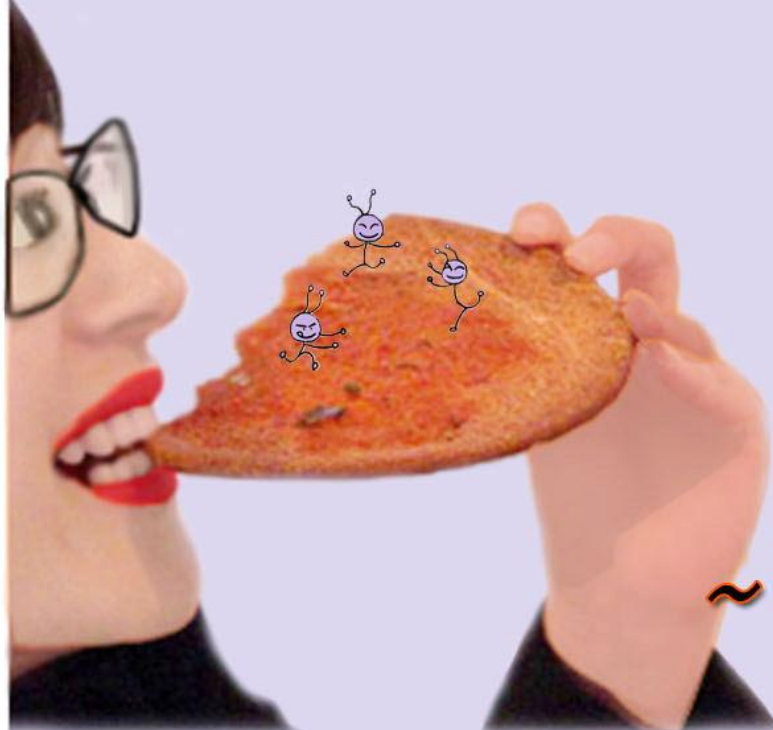
問い合わせ先：千葉大学真菌医学研究センター事務部

担当：平野、高梨、向後

電話：043-226-2487

F a x：043-226-2486

E-mail：vab5903@office.chiba-u.jp



カビ!?

～そろそろ気になりますね～
Part 4

先着250名様に
キッコーマン製品の
プレゼント

千葉大学創立60周年 真菌医学研究センター 公開市民講座（無料）

日時：平成21年6月14日（日曜日）14:00～16:30

場所：千葉大学けやき会館大ホール（西千葉キャンパス）

プログラム

「食べ物とカビ」

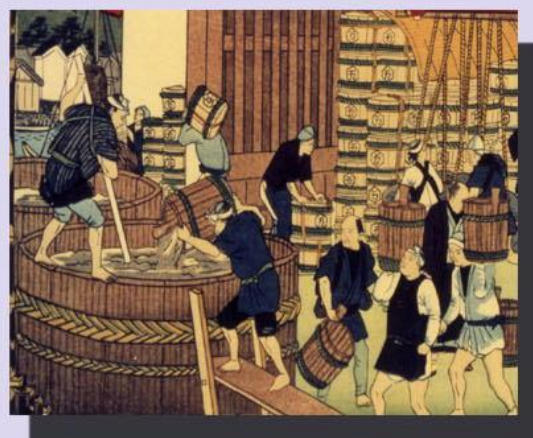
高橋 治男（千葉県衛生研究所 上席研究員）

「しょうゆを作るカビ・麹（こうじ）菌」

半谷 吉識（キッコーマン株式会社 研究開発本部）

「酵母のふしぎ」

川本 進（千葉大学真菌医学研究センター 教授）



問い合わせ先
〒260-8673 千葉市中央区亥鼻1-8-1
千葉大学真菌医学研究センター 事務部
電話：043-226-2487・2495・2497
FAX: 043-226-2486
E-mail: vab5903@office.chiba-u.jp

車でのご来場は
ご遠慮下さい。

Tel: 043-226-2487

主催：千葉大学 真菌医学研究センター（カビの病気を基礎から応用まで研究している機関です）
詳しくは <http://www.pf.chiba-u.ac.jp> をご覧下さい

