

香

り

と

を

や

い

6月19日(日)

10:30~12:00

場所 カフェ・デ・ジターヌ

古川店

参加費無料

「弘前大学食料科学研究所 サイエンスカフェ」は、
青森市役所柳川庁舎1階にある弘前大学食料科学研究所の教員や 関連の研究者が
話題を提供しつつ、みなさんと食品研究など身近な科学について語り合う場です。

研究者と参加者が同じテーブルでコーヒーを飲みながら
気軽に話せる場を目指しています。科学に親しんでいただくとともに、
科学に関するみなさんの疑問にわかる範囲でお答えします。

第5回は東京大学の東原和成先生をゲストにお招きして、
「香り」のもつすごい力の秘密に迫ります。



<http://bit.ly/1rTp6Cy>



東原和成（とうはらかずしげ）

東京大学大学院農学生命科学研究科応用生命化学専攻生物化学研究室教授
 1989年 東京大学農学部農芸化学科卒業
 1993年 ニューヨーク州立大学ストーニーブルック校化学科博士課程修了（Ph.D.）
 1993年 デューク大学医学部博士研究員
 1995年 東京大学医学部脳研究施設助手
 1998年 神戸大学バイオシグナル研究センター助手
 1999年 東京大学大学院新領域創成科学研究科助教授
 2009年より 現職
 2012年より ERATO 東原化学感覚シグナルプロジェクト研究総括兼任
 2013年より 中国浙江大学客座教授兼任
 文部科学大臣表彰若手科学者賞、R.H. Wright Award（国際ライト賞）、
 読売新聞社ゴールドメダル賞、日本学士院学術奨励賞など。
 著書に「においと味わいの不思議—知ればもっとワインがおいしくなる—」他

料理や飲みもののおいしさの決め手は

味だと思っていっぱいいませんか？

実は、決め手となるのは「香り」です。

また、生活空間で、植物や花などの香りにふれて、

私達の心は癒されます。

今回のサイエンスカフェでは、そもそも香りとは何か、

そして人はどうやって香りでおいしさを感じるか、

身体に対してアロマ効果が生まれる理由など、

普段はなくてもいいと思われている

嗅覚のしくみとすごさを概説します。

司会進行

中井 雄治
 (弘前大学
 食料科学研究所教授)
 永長(カガ) 一茂
 (同准教授)

弘前大学食料科学研究所について

弘前大学食料科学研究所は、平成25年3月に
 青森市役所柳川庁舎内に設置されました。
 平成26年4月には教授2名・准教授2名の
 合計4名の教員が揃い、
 本格的に活動がスタートしました。
 多様な青森県産農林水産物から
 新たな生理機能を見出し
 高付加価値化することや、
 三方を海に囲まれた青森県の特徴を活かした
 水産資源の利活用による地域振興と新産業創出、
 道南地域も含めた津軽海峡圏の連携による
 「北日本におけるグローバル食の成長戦略拠点形成」を通じた
 地域振興を目指して研究活動を行っています。



日時 6月19日(日) 10:30~12:00
 場所 カフェ・デ・ジターヌ古川店
 青森市古川1-1-5
<http://cafe-gitanes.com/>
 参加費 無料 ※ドリンク代別途
 募集人数 先着10名様(申込順)
 ※駐車場はございません。公共交通機関、
 またはお近くの有料駐車場をご利用ください。

参加お申し込み

お申し込みは参加希望者全員の氏名、電話番号を明記の上メール、FAX、もしくはフェイスブックイベントページにてお申し込みください。FAXをご利用の方は下記に記載の上、送信ください。

E-mail jm5027@hirosaki-u.ac.jp FAX 017-781-7071

	参加者氏名(必須)	電話番号(必須)	FAX 番号またはメールアドレス(任意)
1			
2			
3			

お問い合わせ先： 弘前大学 食料科学研究所 〒038-0012 青森市柳川2-1-1 TEL 017-763-5027/5028