

## 知識と五感で理解を深める、日本酒がテーマの大人向け講座 発酵の科学：新春新酒セミナー 開催

多摩六都科学館（東京都西東京市、館長：高柳雄一。以下、当館）では、1月19日(日)に「大人のバイオカフェ 発酵の科学：新春新酒セミナー」を開催します。

この講義は、麹菌の働きを利用した日本酒の作り方や種類について知り、味や香りの比較による五感も使い学びを深める、サイエンスカフェです。

### ■ 概要

日時 2025年1月19日(日)

午後4時30分～6時

場所 レクチャールーム

講師 なかじま はるし 中島 春紫（明治大学農学部農芸化学科教授）

対象 20歳以上

定員 15人（定員まで若干名先着で受付中）

参加費 3,500円

共催 NPO法人 くらしとバイオプラザ21

※アルコールの試飲があるため、20歳未満は参加不可  
※本講座はアレルギー対応はしていません  
※参加者以外の入室不可



中島春紫 教授

遺伝子組換え実験教育の普及と食品安全行政および国際生物学オリンピックなどにも取り組む。著書は「日本の伝統 発酵の科学」（講談社ブルーバックス）ほか多数。テレビ番組等メディア出演も。

### 講座の流れ

前半は、麹菌の研究者である中島春紫教授による講義で、科学の視点から日本酒の歴史や日本酒造りに欠かせない麹菌、その独特の発酵メカニズムについて学びます。

後半は、近隣市にある酒蔵の日本酒をテイastingし、学んだ知識と実体験を結びつけることで、発酵やお酒の世界についての理解をより一層深めます。



イベントページはこちら

### ■暮らしの中の科学に気づくバイオカフェ

当館では、市民と研究者が交流する場であるサイエンスカフェを開催しています。特に、暮らしの中にある事柄を科学的視点から紹介するバイオカフェは、NPO法人くらしとバイオプラザ21との共催により2015年から実施しています。酒類、醤油、コーヒーや小麦粉などの身近な食品を取り上げ、座学だけでなく、実験や試食など五感を使った体験を交え、身近な科学を知る機会を提供しています。

### 担当者よりひとこと

微生物の働きを利用した「発酵」は、人類最古の科学技術の一つです。食材の保存性を高めることに加え、芳醇な味わいや香りの楽しみをもたらしました。様々な視点からお酒や発酵について学び楽しんでいただくと幸いです。

成田孝光（理工グループ）

お問い合わせ先

多摩六都科学館 広報担当（廣田・蓮田）まで

〒188-0014 東京都西東京市芝久保町5-10-64

TEL 042-469-6100（代表） 042-469-6984（広報直通）

Mail info2@tamarokuto.or.jp



多摩六都科学館 WEB