

東京で学ぶ 京大の知 シリーズ8

農学部、京の食を語る

『京都大学はな、世界に誇る京都の宝や、そやけどな、京都の大学でもあるんやで』 農家の方々は、京大の世界的な研究成果が報道されるたびに、京都の農業もちゃんと研究してくれよ、と思っておられるようです。農業は気候、土壌、作物、そして人に大きく影響されます。農業研究は、しかし、こうした外部のさまざまな影響を排除して、エッセンスを抽出することで科学となっていきました。京都大学農学部は農学の原点に立ち戻り、科学のエッセンスを実学にまで還元する試みを続けたいと考えています。そうした試みを紹介します。

● 第1回 7/24 (火) 教授 伏木 亨  
— うまさの科学 京都の出汁 (ダン) —

京と言えば京料理。その基礎となるのが出汁です。出汁がなぜおいしいのか、出汁の「味わいの構造」についてお話しします。また、老舗料亭のご主人方と、伝統の出汁のおいしさをどのように伝えていくか、その方法を探る活動も紹介します。



● 第2回 7/25 (水) 教授 間藤 徹  
— 京で野菜を作りながら世界の食料を語る —

京野菜は今日、京の食文化を形作る食材としてもてはやされています。しかし、それは農家の、土壌の保全、栽培技術の維持や種子の確保、販売先の開拓など、大変な努力に支えられています。意固地な京野菜栽培農家たちが語る、地球70億人超の食料、環境問題解決へのアイデアを紹介します。



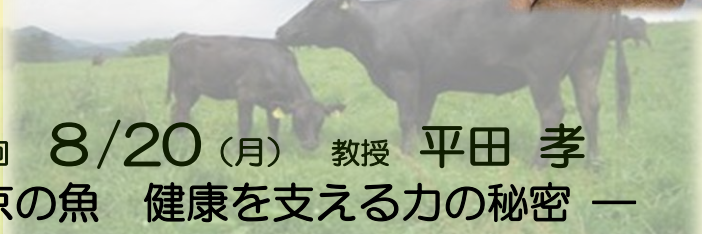
● 第3回 8/2 (木) 教授 祝前 博明  
— しもふり肉：和牛改良の最前線 —

和牛は日本人が独自に作出してきた日本固有の「うし」で、良質の「しもふり肉」を生産する世界有数の産業動物ですが、今、従来の「しもふり肉」から、和牛肉の改良方向の舵が切られつつあります。最新のゲノム育種の動向をも含めて、その京都および全国での取り組みについて紹介します。



● 第4回 8/20 (月) 教授 平田 孝  
— 京の魚 健康を支える力の秘密 —

京は三方を山に囲まれています。いにしえよりたくさんの海産物が集まっていた。これらの多くは高度に加工されたものでしたが、さまざまな工夫によって、おいしく食されてきました。京、近江、若狭などの魚とその加工品を紹介し、そのおいしさや健康を支える力の秘密を紹介します。



※講演時間…各回とも 18:30~20:00

【開催場所・問い合わせ先】

京都大学 東京オフィス

東京都港区港南2-15-1 品川インターシティ A棟 27階

[TEL] 03-5479-2220 [FAX] 03-5479-2221

[E-mail] t-office@www.adm.kyoto-u.ac.jp

[URL] http://www.kyoto-u.ac.jp/ja/tokyo-office/

【申込み方法】

京都大学東京オフィスのホームページから申込用紙をダウンロードし、FAXまたはメールでお申し込み下さい。

各回定員100名とし、申し込み締め切りは 7月 17日 (火) となります。

全4回のシリーズですが、1回のみお申し込みいただくことも可能です。

なお、定員を超えるお申し込みをいただいた場合は、抽選とさせていただきます。

