

連続
フォーラム

地域課題からみた学校教育の将来像

地域づくりと人づくりに関心のある方々が共に学びを深めるフォーラムです。持続可能な地域と社会のあるべき姿について学び、その実現に役立つことができる子どもたちの育成を考えるきっかけとして企画しました。

ライフサイエンスからみた 発酵食の可能性

講師

東京農業大学・教授

まえ はし けん じ
前橋 健二 先生



日時 2025年 2月19日(水)

参加無料

定員 30名

14:00~17:00

※タイムスケジュールなどの詳細は裏面をご覧ください。

場所 ZOOMによるオンライン参加または録画配信



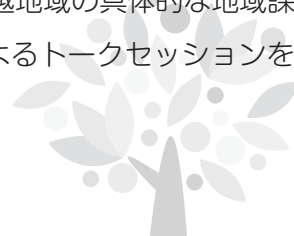
申込
方法

以下に電子メールから、希望する参加方法（オンライン参加または録画配信）を明記してお申し込みください。折り返しオンライン参加・録画配信の接続先をお知らせします。

【問合せ・申込み先】 上越教育大学・教科内容先端研究センター
メール: kyoka-cen@juen.ac.jp
電話: 025-521-3615 (研究連携課)

上越教育大学・教科内容先端研究センターでは、グローバル時代の知識基盤社会にふさわしい、次世代の学校教科の内容について、研究・開発を行っています。その一環として、毎年、地域課題の解決に貢献し、持続可能な地域づくりに寄与できる教科内容を考えるために、連続フォーラムを開催しています。

今回は、和食には欠かせない日本の調味料研究の第一人者の前橋健二先生を講師として招き、発酵食品と免疫力との関係、生命現象としての酵素の力、地域固有の菌・酵母による特産品づくりの可能性などについてオンライン会議（ZOOM）方式でご講演をしていただき、その後、上越地域の具体的な地域課題に取り組んでいる学校教育関係者（学生・教員）、地域住民、公益事業者等によるトークセッションをおこないたいと思います。



タイムスケジュール

TIME SCHEDULE

13:30~	オンラインでの参加受付開始
14:00~14:10	開会あいさつ・趣旨説明 上越教育大学・教科内容先端研究センター長 下里 俊行
14:10~15:40	基調講演 前橋 健二 先生 「ライフサイエンスからみた発酵食の可能性」(90分)
15:40~15:50	休憩 (10分)
15:50~17:00	トークセッション 発酵食と学校教育の課題 司会 教科内容先端研究センター研究員 畔上 直樹 助言者 前橋 健二 先生

PROFILE

ま え は し けん じ
講師 **前橋 健二 先生**

東京農業大学・教授。1969年、長野県育ち。1998年、東京農業大学農学研究科博士後期課程単位取得満期退学、博士（農芸化学）。モネル化学感覚研究所客員研究員、東京農業大学応用生物科学部醸造学科助手、講師、准教授を経て、教授。共著・監修著に『旨みを醸し出す 麴のふしぎな料理力』、『環境と微生物の事典』、『発酵・醸造の疑問50』、『砂糖の代わりに糝甘酒を使うという提案』、『たんぱく質のおいしさ科学』、『くさい食べ物図鑑』など。

問合せ先

上越教育大学・教科内容先端研究センター メール：kyoka-cen@juen.ac.jp