



キックオフ 公開シンポジウム

におい・フェロモン・味の不思議にとりくむ



2014年5月30日(金)

12:30 ~ 18:00 (開場 12:00)

東京大学 弥生講堂 一条ホール

(定員 300名) 無料: 事前登録不要



プログラム

はじめに 研究総括 東原 和成 (東京大学大学院農学生命科学研究科応用生命化学専攻)

I: 教育的観点から・「イグノランス: 無知こそ科学の原動力」の著者と翻訳者 (英語)

12:30-13:10 【特別講演】 Stuart Firestein 教授 (コロンビア大学)
「Ignorance in olfaction」

13:10-13:40 【特別講演】 佐倉 統 教授 (東京大学大学院情報学環)
「Science, Culture, and Society」



Stuart Firestein 教授
コロンビア大学

II: 学術研究 ERATO プロジェクト・グループリーダーによる研究紹介 (英語)

13:50-14:00 【プロジェクト概要の紹介】 研究総括 東原和成

14:00-16:30 各研究グループリーダーによる研究紹介

- ・白須 未香 「ムスクの香りの神秘をひもとく」
- ・新村 芳人 「ゲノムから読み解く化学感覚の進化」
- ・伊原 さよ子 「受容体のおいへの反応と順応を科学する」
- ・宮道 和成 「におい感覚の神経回路」
- ・岡本 雅子 「脳イメージング法を使ったヒトの化学感覚の評価」
- ・江島 亜樹 「フェロモンが決め手: 昆虫の婚活事情」
- ・吉原 良浩 「嗅覚の鋭敏さを生み出す分子 Goofy の発見」
- ・清川 泰志 「感情を引き起こすフェロモン」



研究総括: 東原 和成
東京大学大学院農学生命科学研究科
応用生命化学専攻

III: 社会が求める香り・味の作り・現場からの声 (日本語)

16:40-17:05 黒林 淑子 (長谷川香料)

「おいしい香りを創る」

17:05-17:35 佐々木 佳津子 (農楽蔵ワイナリー)

「ワインの香りの魅力」



懇親会・日本の香り・味のマリアージュ体験

18:00-19:30 @ 弥生講堂 アネックス

日本ワインとそれに合う料理で懇親会を開催いたしますので奮ってご参加ください。当日、シンポジウムのはじめに受付をいたします。懇親会費 (4,000円) はその際お支払ください。(先着 100名)



お問い合わせ: erato_symposium@sense.ch.a.u-tokyo.ac.jp

主催: JST-ERATO 東原化学感覚シグナルプロジェクト

共催: 東京大学大学院農学生命科学研究科、東京化学同人



会場アクセス

JST 独立行政法人 科学技術振興機構

東京大学大学院農学生命科学研究科・農学部
Graduate School of Agricultural and Life Sciences / Faculty of Agriculture, The University of Tokyo