知られざる山形の希少食材の味を作り出す
タンパク質の未知に迫る

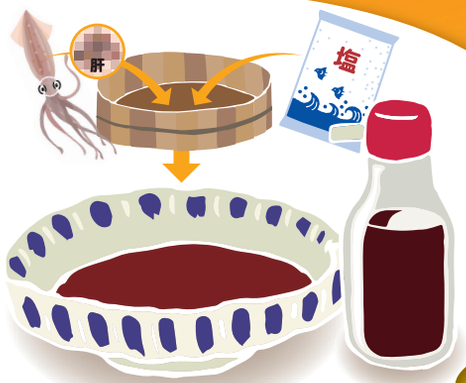
参加費 無料

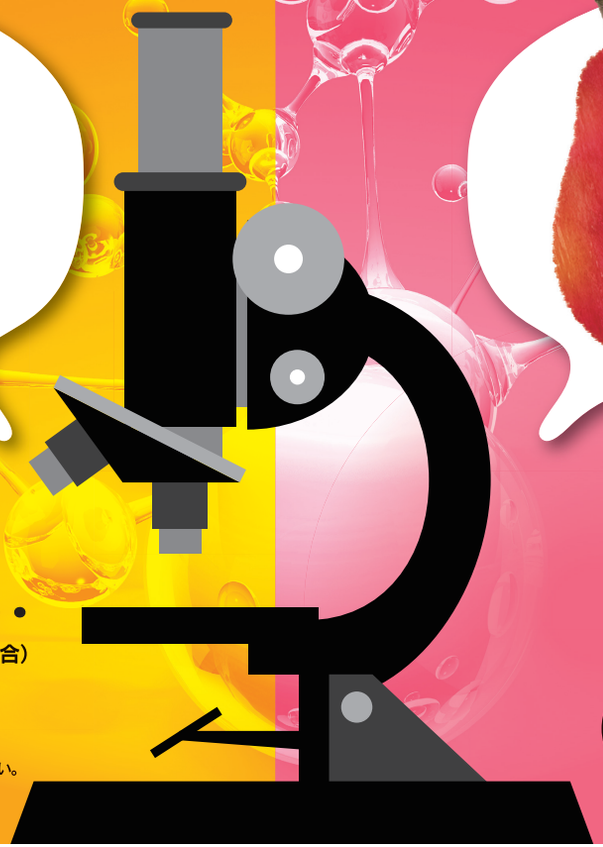
山形の知られざる、希少食材の旨みを作り出す。
タンパク質の機能を体感し、山形の食材の未知に迫ります。

先生(代表者) 奥野貴士(おくの たかし) 理学部・教授

研究1 研究者と同じ視点に立ち! 美味しさを作る酵素の機能解析
研究2 研究者と同じ視点に立ち! 顕微鏡で細胞観察
研究3 バーチャルとリアルをシームレスに使う視点

山形県飛島の
飛島魚醤
(烏賊)





山形県上山市の
リーガルレッドコミス
(西洋ナシ)

令和6年
11月9日(土)
9:30-16:30

受講対象者 高校生

募集人数 15名

場所 **山形大学 小白川キャンパス**(理学部棟正面玄関集合)
〒990-8560 山形県山形市小白川町1-4-12

持ち物 筆記用具/お弁当・飲み物(大学近くにコンビニもあります)

特記事項
※果物やイカ等の魚醤を試食する場合がありますので、アレルギーがある場合は、事前にお知らせください。
※動きやすい靴、服装でお越しください。サンダルとハイヒールは不可です。
※イカ・魚・果物から細胞を採取する場合があります。

お問合せ・お申込先
山形大学小白川キャンパス
事務部運営支援課
023-628-4702
yu-kj-kenkyu@jm.kj.yamagata-u.ac.jp

申し込みはこちらのQRから

申込締切日 2024年10月18日(金)

※当プログラムは先着順にて受付を行います。

ひらめき☆ときめきサイエンス ~ようこそ大学の研究室へ~ KAKENHI 日本学術振興会

本プログラムは、JSPS科研費JP24HT0014の助成を受けたものです

主催:山形大学　後援:独立行政法人 日本学術振興会