



農研機構 サイエンスカフェ



NARO SCIENCE CAFE NARO SCIENCE CAFE NARO SCIENCE CAFE

第48回 2026年10月17日(土)

つくば市役所コミュニティ棟 会議室1
茨城県つくば市研究学園1-1-1

会場マップ



<事前申込制>

9月17日より申込開始

定員 各回30名

対象 一般向け



申込フォーム

第1部 安全な食生活のために正しく知って、正しく怖がろう！

① 10:00～11:30

(受付 9:30～)

講師 山本 和貴

(食品研究部門 安全・加工研究領域 衛生グループ 主任研究員)



専門は食品工学、糖質科学、食品安全学。高品質で美味しく安全に食品を作るために、ものづくりの視点から科学技術を追求しています。趣味は語学。博士(農学)。

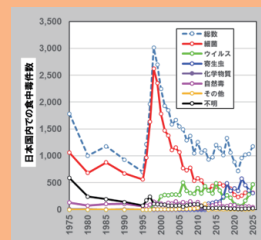
知っている方と会う時には、嬉しかったり、嫌だったりはあっても、どんな人かわからないという怖さはありません。一方、怖いという噂の方、名前しか知らない方に会う時には、緊張しますし、時として怖いものですね。

食品の安全性についても、同じことが言えます。親から食品添加物が怖いとか、危ないとか聞かされて育った子供たちは、食品添加物が何か知らないうちから怖がってしまう問題があります。私も幾つかの大学で講義をしましたが、食品を専門に学ぶ学生であっても、「親が避けると言うから食品添加物は体に悪いと思っていた」「食品添加物は怖いものだ」と信じていた」等と講義後のアンケートで答えてくれることが多いのです。中学校の家庭科教科書では、2015年に改訂されるまでは、食品添加物のことがずっと悪く書かれていましたから、仕方ありません。

このサイエンスカフェでは、食品の安全性に関する大切な話題を取り上げて、楽しく、そしてわかりやすく解説します。みなさんは、その知識を元に「正しく怖がる」ことができるようになるでしょう。正しく怖がることができないと、「無駄に怖がる」ばかりで、まだ食べられるものを捨てたり、安全なものを危険だと思って避けてしまったりします。是非お越しください！



バランス



食中毒件数(2025年)

第2部 果物の新しい品種をつくる

② 14:00～15:30

(受付 13:30～)

講師 三谷 宣仁

(果樹茶業研究部門 研究推進部 研究推進室 連携調整役)



果樹茶業研究部門で、よりおいしく育てやすい果物をつくるための品種改良や栽培技術の研究を行ってきました。これまでにカンキツ、ブドウ、カキ、ナシなど、さまざまな果物の研究に携わってきました。博士(農学)。

店先に並ぶ果物は、実は何十年もの研究の積み重ねによって生み出されています。甘くて香りが良く、見た目も美しく、病気にも強い、そんな理想の果物はどのように作られているのでしょうか？

今回は、新品種の開発に長い年月がかかる理由や、その中心となる交雑育種の仕組みを分かりやすく紹介します。また、果物が私たちの食卓に届くまでの栽培の工夫にも触れながら、果物の魅力と研究の面白さをお伝えします。



太月、せとか、シャインマスカット



交配(ブドウ)

お問い合わせ先

農研機構 日本農業研究センター 広報チーム
☎029-838-8421 ✉koho-carc@ml.affrc.go.jp

つくば市政策イノベーション部 科学技術戦略課
☎029-883-1111 ✉sts01@city.tsukuba.lg.jp



HPはこちら

主催: 農研機構
共催: つくば市