



主催：京都大学大学院地球環境学堂

「第29回 京都大学地球環境フォーラム」

菌の香りとカビの味

菌とカビは日本の食文化において重要な働きをしてきた。それだけでなく、地球環境や地域生態系の変化を反映する指標としても人間社会と深いつながりがある。食べものとしての菌とカビを通じて環境問題を考える。

プログラム

13:00 受付開始

開会の挨拶

◆ 13:30～13:40

講演

- ◆ 13:40～14:20 「きのこの生えるところ」
岡田直紀(地球環境学堂 准教授)
- ◆ 14:20～15:00 「日本酒と和食 一変動帯日本列島からの恩恵と試練」
巽 好幸(神戸大学 教授)
- ◆ 15:00～15:10 休憩
- ◆ 15:10～15:50 「フナズシの謎に挑む:地域環境史の構築に向けて」
橋本道範(琵琶湖博物館 学芸員)

総合討論

◆ 15:50～16:40

閉会の挨拶

◆ 16:40～16:45

(注)講演者、講演内容などは事前の予告なく変更することがございます。

2017年10月21日(土) 13:30～16:45

京都大学 北部総合教育研究棟1階 益川ホール

参加無料、先着170名まで(残席がある場合は当日参加受付可能)

参加希望者は、事前にWeb(右上にQRコードあり)から申し込み頂くか、ファックス(件名「第29回環境フォーラム」、氏名、所属(差し支えなければ))でお送り下さい。

<京都大学地球環境フォーラム事務局:地球環境学堂>

Web申し込みURL: <http://www2.ges.kyoto-u.ac.jp/news/news-public-programs/>

Tel: 075-753-5630 Fax: 075-753-9187

