

理系研究の魅力とは

山形大学YU-COE(C) TASTY拠点研究紹介セミナー



日時 平成27年**11月2日** (月)

14:25~16:30

参加費 **無料**

会場 山形大学工学部1号館講義室1

✨ **理系を目指す女子を大歓迎!** ✨

14:25 セミナー趣旨説明 宮 瑾 (ぐんじん)

14:35~ なぜラ・フランスは樹上で完熟しないのか？
山形大農学部 村山秀樹 教授

ラ・フランスは 10月中旬に収穫されるセイヨウナシで、特有の肉質と芳香をもち、食味がきわめて良好な日本を代表する品種である。ところがラ・フランスは樹上で完熟しない。そのため、ラ・フランスを美味しく食べるには、適期に果実を収穫し、一定期間追熟しなければならない。なぜラ・フランスは樹上で完熟しないのであろうか。今回は、この問題の真相に生理学的な観点から迫る。将来、ラ・フランス狩りは可能となるのであろうか？



15:35~ おいしい山形を届けるパッケージ創成拠点形成 (TASTY) プログラム発足に寄せて 山形大工学部 東原知哉 准教授

山形県産の農産物、特に採れたて鮮度の重要なフルーツは、輸送の際の鮮度保持の難しさによる地域限定・時期限定の大きな壁により、大規模輸出が困難である。おいしい山形を届けるパッケージ創成拠点形成 (TASTY) プログラムの発足は、有機材料システムにおける世界屈指の研究設備環境と学部間横断的な研究交流を通じ、付加価値の高い農産物・食品・医薬品等の鮮度を守る・保つ・診る新機能パッケージ技術の拠点形成の第一歩となる。



16:00~ パネルディスカッション -学生から見た理系研究の魅力-

以下のテーマについて、学生によるパネルディスカッション

- ・理系の道を選んだのはなぜでしょうか？
- ・理系に入って、どんな大変なことに出会ったのでしょうか？
- ・理系に入って、どんな楽しいことに出会ったのでしょうか？
- ・理系に女性が少ない理由は何だと思えますか？

学生なら、
どなたでも参加歓迎!

主催：山形大学工学部

共催：山形大学男女共同参画推進室, YU-COE(C) おいしい山形を届けるパッケージ材料創成研究拠点(TASTY)

協力：YU-COE(C)放射光で切り拓く次世代地域創生研究拠点

お問合せ

山形大学工学部システム創成工学科

担当: 宮 瑾 (ぐん じん)

E-mail: jingong@yz.yamagata-u.ac.jp TEL: 0238-26-3135