

ラウンドテーブル



今回は、東海大学農学部動物科学科の佐藤祐介先生を囲み、「**筋肉と食肉の科学 美味しさと健康の秘密**」をテーマに産学マッチングイベントを企画しました。どうぞ、この機会に、お気軽にご参加ください。



サトウ ユウスケ
佐藤祐介氏

東海大学
農学部 動物科学科 准教授
博士(農学)



■先生の略歴

2021年 東海大学 農学部動物科学科 准教授
2019年 宇都宮大学 農学部 准教授
2017年 宇都宮大学 農学部 講師
2015年 米国バディュー大学 訪問研究員
2012年 宇都宮大学 農学部 助教
2011年 九州大学大学院 農学研究院 特任助教

阿蘇くまもと
臨空キャンパス



■日時 **7月24日 木**

16:00-18:00

■会場 **びぶれす** イノベーションスタジオ

熊本市中央区上通町21-17
びぶれす熊日会館7階
※部屋はコミュニケーションルームを予定

■定員 **20名程度**

■参加費 **無料**

※申込みは、氏名、会社名、連絡先(電話・FAX・メール)をメールまたはFAXで7/23(水曜)までに下記へお申し込みください。もしくは、下記のQRコードスキャンして申込サイトより申込ください。

主催 熊本市(起業・新産業支援課)

後援 中小機構 独立行政法人中小企業基盤整備機構 九州本部
協力 熊日びぶれすイノベーションスタジオ

■問い合わせ 熊本市起業・新産業支援課

〒860-8601 熊本市中央区手取本町1-1

TEL.096-328-2392 FAX.096-324-7004

E-Mail aoyama.koichi@city.kumamoto.kumamoto.jp MC青山

※担当青山までお気軽にお電話でもお問い合わせいただければ幸いです。



専門・研究テーマ・キーワード

食肉科学、筋生理学

◎キーワード

食肉/馬刺し/畜産物/骨格筋/代謝/筋萎縮/筋肥大/肥満/健康

こんな研究をしています

九州、特に熊本には、世界的にも珍しい「生で味わう食肉文化」が根づいています。たとえば、新鮮なまま提供される「馬刺し」や、レアな状態で楽しめる「あか牛」などがその代表です。

また、日本では生卵をご飯にかけて食べる習慣もありますが、これは国際的に見ると非常に特異な文化です。私の研究では、こうした「なぜ生で美味しいと感じるのか？」という畜産物の嗜好性の不思議を、動物の行動実験や成分分析を通じて科学的に解き明かしています。

“思わずクセになる味”の正体を探るこの研究は、食品の魅力を客観的に評価し、マーケティング戦略やより美味しい畜産物の生産・調理法の開発など、実社会への応用も期待されています。



焼き加減が異なるあか牛モモブロック。皆さんはどちらが好みでしょうか？何が美味しいのか、どれくらい美味しいのか解説します。

企業、ご参加の皆様へ

「生なのに美味しい」——その理由、まだ誰も知らない。私たちは、クセになる味の正体を科学で解き明かしています。美味しさの本質がわかれば、“選ばれる家畜”を育てるためのヒントになるかもしれません。みなさまと意見交換できることを楽しみにしております。

**筋肉と食肉の科学
美味しさと健康の秘密**

7/24木曜 第91回 産学マッチングイベント・ラウンドテーブル 申込 FAX.096-324-7004

社名	●相談内容 (取組みたい、解決されたい事項) _____ _____ _____ _____	 申込サイト
氏名		
TEL		
FAX		
E-mail		

※本会、終了後に別スペースで茶話会も予定しています(無料)
会終了後にお声をかけますので、お気軽にご参加ください。