

～日々の生活で利用できる～  
**応用生物化学**  
Applied Biological Chemistry

今回のテーマは、

# 「名古屋と味噌」

**講師 氏田 稔 氏 (名城大学教授)**

「名古屋めし」は、濃い味付けや甘辛い味付けを特徴とするものが多く、独特の食文化である。味付けの中心となるのは、八丁味噌に代表される豆味噌！そこで名古屋の地理、歴史、文化、嗜好などを分析し、東海三県だけが豆味噌を愛する理由を考察します。

**【日 時】** 2020年9月13日 (日) 15:00～16:30 (開場14:30)

**【会 場】** 江南市民文化会館 第2会議室

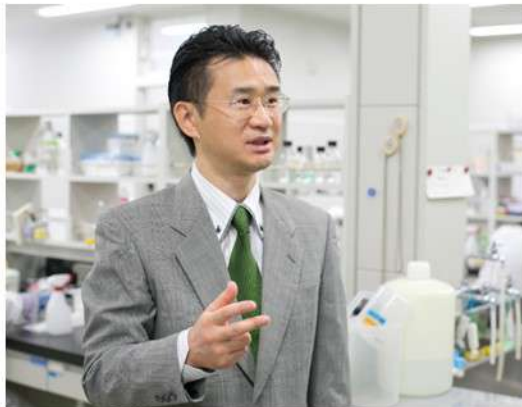
**【定 員】** 先着60名

**【参加費】** 200円 ※ドリンク券付き (カフェイステリアでドリンク1杯と引き換え)

**【発売日】** 6月21日 (日) 9:00

**【問合せ】** 江南市民文化会館 TEL:0587-55-2321

## ■講師プロフィール



名城大学教授

氏田 稔 (うじた みのる)

【専門分野】

生物化学、遺伝子工学、食品免疫学、  
食品バイオテクノロジー、糖鎖生物学

## 略歴

- 1967年 愛知県名古屋市南区生まれ
- 1990年 名城大学 農学部 農芸化学科 卒業
- 1995年 名古屋大学 大学院農学研究科 博士後期課程 修了
- 1995年 学位取得 博士 (農学) (名古屋大学農博第510号)
- 1995年 愛知医科大学 分子医科学研究所 特別研究員
- 1997年 The Burnham Institute (La Jolla, CA, USA) Postdoctoral Associate
- 1999年 岡崎国立共同研究機構 基礎生物学研究所 博士研究員
- 2000年 名城大学 農学ハイテクリサーチセンター 特別研究員
- 2001年 名城大学 農学部 応用生物化学科 生物化学研究室 講師
- 2006年 名城大学 農学部 応用生物化学科 生物化学研究室 助教授
- 2007年 名城大学 農学部 応用生物化学科 生物化学研究室 准教授
- 2012年 名城大学 農学部 応用生物化学科 生物化学研究室 教授