

平成 29 年 4 月 28 日

報道機関関係者各位

学校法人東京農業大学戦略室

## 東京農大「食と農」の博物館 特別展開催のご案内 微細藻類(びさいそうるい)の輝かしき未来

—健康・環境・エネルギー資源としての可能性に迫る—

東京農大「食と農」の博物館(世田谷区上用賀 2-4-28、館長 江口文陽)では、特別展「微細藻類の輝かしき未来—健康・環境・エネルギー資源としての可能性に迫る—」を平成 29 年 4 月 26 日から 8 月 6 日まで開催します。

微細藻類(目に見えない小さな藻)は、石油に代わるエネルギー資源として注目されるだけでなく、医薬品や化粧品、機能性食品として、医療・美容・健康の分野でその活用が見込まれています。さらに、土壌改良、塩害対策、河川や海洋への赤土の流出防止など、農業分野においても幅広い利用方法が開発されています。

本展では、国内外での先端的研究によって得られた学術成果や応用製品などを、エネルギー・環境・生命・食といった側面からご紹介します。微細藻類の多様な可能性とミクロの世界を体感してください。

- 【 展 示 期 間 】平成 29 年 4 月 26 日 (水) ~平成 29 年 8 月 6 日 (日)
- 【 会 場 】東京農業大学「食と農」の博物館 1 階 企画展示室
- 【 休 館 日 】月曜日(月曜日が祝日の場合は火曜日) / 毎月最終火曜日
- 【 入 館 料 】無料
- 【 企画・主催 】東京農業大学「食と農」の博物館  
(代表 江口文陽館長)

### 【 関連イベント 】

- 講演会 テーマ:「微細藻類の輝かしき未来」  
講 師: Prof. Ami Ben-Amotz (アミー・ベン=アモツ)  
国際応用藻類学会上級理事  
江口文陽 東京農業大学「食と農」の博物館館長・同大森林総合科学科教授  
日 時: 2017 年 7 月 8 日 (土) 13:30~15:30  
聴講料: 無料  
会 場: 東京農業大学世田谷キャンパス 百周年記念講堂
- 体験講座 テーマ: 微細藻類を活用した料理レシピの提案  
講 師: 木田マリ 料理研究家・フードコーディネーター  
宮澤紀子 東京農業大学地域環境科学部助教・管理栄養士  
日 時: 2017 年 6 月 10 日 (土) 13:30~16:30  
定 員: 50 名  
受講料: 無料 (※要事前申し込み)  
会 場: 東京農業大学「食と農」の博物館 映像コーナー、2 階セミナー室  
お申込: 東京農業大学「食と農」の博物館 事務室 03-5477-4033



●このリリースに関するお問い合わせ●  
学校法人東京農業大学戦略室 上田・後藤  
〒156-8502 世田谷区桜丘 1-1-1 Tel03-5477-2300 / Fax03-5477-2707  
[www.nodai.ac.jp](http://www.nodai.ac.jp)