

第127回サイエンス・カフェ札幌 | 要予約の試飲会もあり

「土を作るミルク-環境再生型農業のための生産と消費-」を開催

【概要】

北海道大学大学院教育推進機構オープンエデュケーションセンター科学技術コミュニケーション教育研究部門 (CoSTEP) は、第127回サイエンス・カフェ札幌を、札幌文化芸術交流センター (SCARTS) のスカーツコートにて開催します。

今回は、環境への負担を軽くするため、化学肥料をなるべく使わずに自然の循環機能を生かしていく「環境再生型農業」がテーマ。化学肥料と地球環境との問題について、本学大学院農学研究院の内田義崇准教授が詳しく紹介します。

【趣旨】

現在、安定的に多くの人に食べ物を届けるために、窒素やリンといった化学肥料を大量に使い、効率的に食料を作る「工業式農業」が多く農地で行われていますが、土壌が分解できる以上の化学肥料が使われることによって、結果的に環境にあふれ出した化学肥料は水質汚染や温室効果ガスの排出といった問題を引き起こしています。

このカフェでは、環境再生型農業の一つとして、内田准教授からグラスフェッドミルクについて語っていただきます。輸入された穀物飼料を用いて生産するミルクと違い、グラスフェッドミルクは地域の牧草だけを与えて生産されたミルクです。環境に配慮した食べ物が私たちの生活に流通するためには、生産者の努力も必要ですが、消費者である私たちの協力も不可欠。消費者である私たちは、環境に配慮した商品を「消費」することで、この環境再生型農業の循環に参加することになるのです。私たちが選んだミルクが未来の土を育てていく、そんなおいしい話を聞いてみませんか。

- 【タイトル】 第127回サイエンス・カフェ札幌「土を作るミルク-環境再生型農業のための生産と消費-」
- 【日 程】 2022年12月16日(金) 18時30分～20時00分
- 【場 所】 札幌文化芸術交流センターSCARTS 1F スカーツコート (札幌市中央区北1条西1丁目)
- 【ゲ ス ト】 内田 義崇 (北海道大学大学院農学研究院 准教授)
- 【聞 き 手】 福浦 友香 (北海道大学 CoSTEP 博士研究員)
- 【主 催】 北海道大学大学院教育推進機構オープンエデュケーションセンター
科学技術コミュニケーション教育研究部門 (CoSTEP・コーステップ)
- 【協 力】 地域エネルギーによるカーボンニュートラルな食料生産コミュニティの形成拠点
北海道大学ロバスト農林水産工学国際連携研究教育拠点
株式会社ユートピアアグリカルチャー
- 【対 象】 一般市民
- 【募集人数】 50人 (事前申し込み不要、先着順)、YouTubeLive による配信でも参加いただけます。
- 【参加費】 無料

【備考】 YouTubeLive による配信、後日動画配信される予定です。
詳しくは CoSTEPWeb ページ (<https://costep.open-ed.hokudai.ac.jp/event/25739>)
をご確認ください。

「土を作るミルク」を味わう会

… サイエンス・カフェ開催前に、第 127 回サイエンス・カフェ札幌連動企画として「土を作るミルク」
を味わう会を開催します。

【タイトル】 「土を作るミルク」を味わう会

【日時】 2022 年 12 月 16 日(金) 17 時 30 分～18 時 00 分

【場所】 札幌文化芸術交流センター内

【対象】 一般市民・報道機関

【募集人数】 20 名 (事前申し込み制、先着順)

下記申し込みフォームに、お名前、参加人数、メールアドレス、電話番号をご記入ください。

<https://ws.formzu.net/dist/S508741882/>

【参加費】 お一人様 1,000 円 (会場にて現金払い、釣り銭のないようご準備ください)

【内容】 ユートピアアグリカルチャー社の牛乳 1 杯 + 菓子

お問い合わせ先

北海道大学 大学院教育推進機構 オープンエデュケーションセンター

科学技術コミュニケーション教育研究部門 (CoSTEP) 担当: 福浦友香 (ふくうらゆか)

T E L 011-706-5320 F A X 011-706-5320 メール fukuura@open-ed.hokudai.ac.jp

配信元

北海道大学社会共創部広報課 (〒060-0808 札幌市北区北 8 条西 5 丁目)

T E L 011-706-2610 F A X 011-706-2092 メール jp-press@general.hokudai.ac.jp

土を作るミルク

参加無料

申込不要

環境再生型農業のための生産と消費

2022. 12. 16 Fri.

18:30-20:00

会場

札幌文化芸術交流センター SCARTS
1F スカーツコート / 定員50名

配信

YouTube Live でも参加できます

ゲスト

内田 義崇 (うちだ よしたか) さん

北海道大学大学院農学研究院 准教授

聞き手

福浦 友香

北海道大学 CoSTEP 博士研究員

事前申込制

「土を作るミルク」を味わう会

サイエンス・カフェ開始前に、
グラスフェッドミルクを味わっていただけます。

時間 17:30-18:00

参加費 お一人様 1000円

定員 20名

サイエンス・カフェへの参加は申込不要ですが
「土を作るミルク」を味わう会に参加を希望する
方は、下記QRコードより詳細をご確認のうえ
お申し込みください。



ごくごくど何気なく飲むそのミルク。
夏のミルク、冬のミルク、草の味のするミルク。
ミルクと一口に言ってもさまざまな風味を感じることができます。
実はミルクの味には、私たちの足元にある土壌が関係しているのです。

現在、安定的に多くの人に食べ物を届けるために、窒素やリンといった化学肥料を大量に使い、効率的に食料を作る「工業式農業」が多くの農地で行われています。しかし、土壌が分解できる以上の化学肥料が使われることによって、結果的に環境にあふれ出した化学肥料は水質汚染や温室効果ガスの排出といった問題を引き起こしています。

そこで近年注目されているのが「環境再生型農業」です。環境再生型農業は、環境への負担を軽くするため、自然の循環機能を使って、化学肥料をなるべく使わなくても安定して食料を生産しようとする農業です。

今回のカフェのゲストは、環境再生型農業を実現するために、科学的なデータを集め、より効果的な農業の仕組みを研究している内田義崇さんです。

このカフェでは、内田さんの実験の一つである、環境再生型農業を目指して作られたミルクの話を取り上げます。輸入された穀物飼料を用いて生産するミルクと違い、グラスフェッドミルクは地域の牧草だけを与えて生産されたミルクです。環境に配慮した食べ物が私たちの生活に流通するためには、生産者の努力も必要ですが、消費者である私たちの協力も不可欠。消費者である私たちは、環境に配慮した商品を「消費」することで、この環境再生型農業の循環に参加することになるのです。

私たちが選んだミルクが未来の土を育てていく、
そんなおいしい話を聞いてみませんか。



主催
北海道大学 CoSTEP

協力
株式会社ユートピアアグリカルチャー
地域エネルギーによるカーボンニュートラルな食料生産コミュニティの形成拠点
北海道大学ロバスト農林水産工学国際連携研究教育拠点



うちだ よしたか
内田 義崇 さん

北海道大学大学院農学研究院 准教授。
北海道・幌加内町生まれ。幼少期は転勤族の親のもと、長野、九州、東京、ブラジルなどで育つ。高校を卒業後はニュージーランド・リンカーン大学農業科学部へ進学。そのままニュージーランドに居座り、牛の放牧と環境負荷の関係を研究し、博士課程を修了。その後はつくばの研究所で土に棲む微生物の研究をし、2013年から北海道大学へ。第21回日本農学進歩賞受賞。
趣味は自作パソコンの改造、チェロを弾くこと。

北海道大学 大学院教育推進機構 オープンエデュケーションセンター
科学技術コミュニケーション教育研究部門 (CoSTEP)

〒060-0817
札幌市北区北17条西8丁目 高等教育推進機構 N163A 室

e-mail costep_office@ml.hokudai.ac.jp
phone 011-706-5320
https://costep.open-ed.hokudai.ac.jp

CoSTEPは、科学技術の専門家と市民の橋渡しをする人材を育てる教育研究組織です。

次回 >>> 第128回サイエンス・カフェ札幌

Key
words
科学哲学
アート
想像力

2023年2月下旬開催予定

ゲスト ローマン・フリッグ さん / ロンドン経済大学 教授
平川 紀道 さん / アーティスト
松王 政浩 さん / 北海道大学 大学院理学研究院 教授
聞き手 朴 炫貞 / 北海道大学 CoSTEP 特任講師

詳細は CoSTEP の Web ページをご確認ください。