

第25回企画展「発酵のめぐみ」

期 間：2022年7月19日(火)～11月19日(土)
前期:7月19日(火)～9月10日(土)
後期:9月16日(金)～11月19日(土)

休 館 日：日・月曜日、祝日
8月11日(木・祝)～8月18日(木)、
9月11日(日)～15日(木)
※10月9日(日)、10月30日(日)、
11月3日(木・文化の日)は特別開館

時 間：10:00～16:00

入 館 料：無料

会 場：香川大学博物館展示室

入 館 者：1,186名(82日間)

主 催：香川大学博物館

協 力：国立研究開発法人産業技術総合研究所四国センター、
香川県産業技術センター
有限会社入船醤油醸造場、さぬきワイナリー、
日本たばこ産業株式会社
株式会社富士クリーン

協 賛：株式会社富士クリーン

第25回企画展実行委員会：

伊藤文紀(香川大学博物館副館長、農学部教授)、篠原 渉(香川大学博物館副館長、教育学部准教授)、松本由樹(農学部准教授)、川崎淨教(農学部准教授)、寺林 優(香川大学博物館長、創造工学部教授)、村尾佳範(香川大学博物館)、井上幸恵(香川大学博物館)

内 容：香川大学および県内研究機関の研究から、発酵や微生物のはたらきに関連するものを紹介しました。

発酵というと酒・醤油・味噌・納豆などの発酵食品が思い浮かびますが、発酵や微生物のはたらきは、発酵食品に限らず、樹液に昆虫が集まるメカニズムやウサギの消化管のしくみなどにも関わっています。さらに、たばこの加工過程、昔ながらの土壁の製造、微生物によるコンクリートの修復などの建築分野にも関係しています。

県内研究機関においては、産業技術総合研究所四国センターで微生物発酵茶の研究、香川県産業技術センターで発酵食品の開発などが行われています。県内企業には、日本初の縦型乾式メタン発酵施設によって様々な廃棄物を原料としてバイオガスを生産してエネルギー利用し、温室効果ガスの削減につなげています。

会期中には、計5回のミュージアム・レクチャーを実施しました。令和4年度香川県教育委員会家庭・地域教育力再生事業「地域で共育!」支援事業「森の生き物探検隊～香川の里山を調べよう～」として、第84・85・86回ミュージアム・レクチャー、第87回ミュージアム・レクチャー「日本初の縦型乾式メタン発酵施設を見学しよう」、第88回ミュージアム・レクチャー「ブラタモリ的『幸町キャンパスから歩く醤油蔵への旅』」です。



■ 展示内容

