令和七年度 京都大学生存圏研究所 オンライン公開講座

## クオリティ・オブ・ライフと サステナビリティ

対象:高校生以上

令和7年**11**月**14**日(金) 17:30~18:30 廃カニ殻を有効活用したナノキチン

の多彩なヘルスケア効果とその実用 化の取り組み

伊福 伸介 (生存圈研究所 教授)

カニ殻の主成分のキチンは豊富な未利用資源です。廃カニ殻の有効 利用のため、新素材「ナノキチン」を開発しました、食べて良し、 肌に塗って良し、植物に与えて良し、ベンチャーを起業して多様な 機能を活用した実用化を達成できました。

令和7年**12**月**5**日(金) **17:30~18:30** サステナビリティに貢献する

三谷 友彦 (生存圈研究所 准教授)

マイクロ波加熱

マイクロ波加熱は、電子レンジとして日常で広く利用されています が、最近では環境負荷の低減に繋がるエネルギー源としても注目さ れています.マイクロ波加熱がなぜサステナビリティと繋がるの か?マイクロ波加熱の原理や利用方法を通じて紹介します.

<sub>令和8年</sub>1月**9**日(金) 17:30∼18:30 生物多様性とわたしたちの暮らし

松葉 史紗子 (生存圈研究所 特定講師)

耳にする機会が少しずつ増えてきた「生物多様性」という言葉 生物多様性と聞いて思い浮かべるものは何でしょうか、本講演 では、身近なつながりを手掛かりに生物多様性を紐解きながら、

令和8年2月6日(金) 17:30~18:30 木材成分由来の化学製品と サステナビリティ

変わりゆく生物多様性とわたしたちの暮らしの未来を考えます.

岸本 崇生 (生存圈研究所 教授)

木材の主要成分は、セルロース、ヘミセルロース、リグニンとい う天然高分子化合物です. 講演では木材の成分について概説し, それらの成分からつくられる食品添加物や工業原料など様々な化 学製品について紹介します.

聴講希望の方は、右記のURLから事前登録をお願いします: https://forms.gle/rFV28arLQ5fffmCn9

本公開講座のウェブサイト(右のQRコードからアクセス可能):https://www.rish.kyoto-u.ac.jp/rish\_koukaikouza\_r7/

