

フードビジネス研究会 (FABIO) のご案内

ー 第3回 8名限定小規模ゼミナール ー

- 日時 令和4年9月14日(水) 18時30分～20時30分
- 会場 コロンブス・ハウス(1階は、ふるさと往来クラブ そば酒房「福島」)
東方通信社ビル2階 ミーティングルーム(内装は総輪島塗)
〒101-0054 東京都千代田区神田錦町1-14-4
(東京メトロ千代田線新御茶ノ水駅/都営新宿線小川町駅/丸の内線淡路町駅 出口B7(徒歩5分)(地図を参照ください))
- 定員 8名(定員になり次第締め切ります)
- 申込 氏名、連絡先電話番号およびメールアドレスを記載の上、FAX (029-875-3402)にてお申し込みください。
- 参加費 5,000円(飲食代を含む); 会員は2,500円)
講演後には、地方の旬の食材を用いたお料理とお酒をともにしながら講師を交え少人数限定の意見交換をする楽しみながらも充実したゼミナールです。月刊誌「コロンブス」を謹呈。

COVID-19 感染予防対策

参加者はマスクを着用、アルコール消毒、その他、検温、パーティション設置、換気実施。

話題 「ヘアリーベッチのアレロパシーとその利用」

講師 藤井義晴 東京農工大学大学院特任教授(国際生物生産資源学研究室)



アレロパシーは、植物から放出される天然化学物質が、他の植物・微生物・昆虫・動物等に、阻害・促進、あるいは何らかの影響を及ぼす現象です。植物の生き残り手段の一つと考えられています。アレロパシーは、農業面では有機農業における病害虫雑草防除に、医薬面では新しい生理活性物質の発見に、生態系や環境面では、外来生物の管理に、また都市における屋上緑化や家庭菜園などにも応用可能です。

今回は日本在来のマメであるムクナ(はっしょうまめ)の近縁種で有機農業や自然農法での利用が普及しつつあるヘアリーベッチがなぜ果樹園や水田で病害虫や雑草を抑制し、次に植えた作物の収量を増大させ品質を向上させるのかの謎を最近明らかにしましたので、その詳細を紹介します。

