

公開講座のご案内

「おいしさと健康をつくる発酵食品」

講師 東京農業大学教授
前橋 健二 先生

日本の発酵食品の歴史は奈良時代ごろから始まり、その種類の多さで発酵大国といわれています。近年はさらに研究が進み、経験的に受け継がれてきた製造手法や、発酵過程で生まれる健康機能などが、科学的に証明されています。

今回は、発酵食品・調味料研究の第一人者である前橋先生をお招きし、発酵食品の効果的な利用など実践的なお話を伺います。皆様のご参加をお待ちしています。

なお、講座開催にあたり発熱や体調不良が現われた場合は当日の参加自粛などをお願い致します。

◆ 日時：令和6年10月20日(日) 14時～16時
(受付13時30分より)

◆ 会場：横浜市社会福祉協議会
横浜市社会福祉センター4階ホール

◆ 参加方法：①会場参加(定員200名) ②録画視聴

◆ 会費：会員2000円 一般2500円

◆ 申込方法：裏面に記載

◆ 申込締切：10月15日(火)

振込確認をもって受付完了

※受付完了後のキャンセル及び返金はお受け出来ませんのでご了承ください



<講師プロフィール>

1969年生まれ長野県育ち
東京農業大学農学研究科
醸造学専攻修士課程修了
1999年博士(農芸化学)取得
同大学助手・講師・准教授
2016年同大学応用生物科学部
醸造科学科教授

2011年
「世界一受けたい授業」に出演

主催 薬膳健康づくり研究会
後援 神奈川県
横浜市健康福祉局
社会福祉法人横浜市社会福祉協議会
公益財団法人かながわ健康財団
公益社団法人神奈川県栄養士会