

令和8年度 第4回はだの生涯学習講座

参加無料

おいさと健康をつくる 「**麴**を活かす」発酵術

麴とは何か、どのように食品をおいしく変えるのかを、やさしく解説する入門講座です。発酵の基本的な仕組みや、麴を使った調味料の特徴を紹介しながら、健康維持に役立つポイントを解説します。また、家庭でも実践できる簡単な活用方法についても紹介します。

日時
8月22日(土)
10:30～12:00
※事前申込制

場所
本町公民館
多目的ホール(2階)

※駐車場は隣接のイオン
ショッピングセンターを
ご利用ください。



申込
定員**100名**(申込先着順)
令和8年8月3日(月)
8:30受付開始
電話受付(☎84-2792)
または電子申請

電子申請は
右の二次元
コードから
すぐ申込
できます



件名を『8/22 はだの
生涯学習講座』とし、
住所・氏名・電話番号を
記入のうえ、メール
またはFAXでも
受け付けます



まえはし けんじ
講師 **前橋 健二氏** (東京農業大学 応用生物科学部
醸造科学科 教授)

1969年千葉県生まれ、長野県塩尻市育ち。東京農業大学農学研究科醸造学専攻修士課程修了、同大学院農芸化学専攻博士後期課程満期退学を経て、1999年に博士(農芸化学)取得。同大学助手、講師、准教授を経て、2016年より現職。発酵による食材の変化、発酵調味料、味の解析や味覚のしくみなど、「発酵」と「味」について、各方面から科学的アプローチを行っている。著書に「旨みを醸し出す 麴のふしぎな料理力」(東京農大出版会)、「砂糖の代わりに糖甘酒を使うという提案」(アスコム)、「にがり酢だけの免疫生活」(青春出版社)など。

問合せ

秦野市文化スポーツ部 生涯学習課
TEL: 0463-84-2792 FAX: 0463-86-6563
メール: s-gakusyu@city.hadano.kanagawa.jp