

醗酵食品はなぜ

健康

によいのか

7.8

Monday

渋谷ヒカリエ8階

2024.10:00▶11:30

高齢化社会を迎え食と健康についての話題が盛んに取り上げられています。なかでも醗酵食品の健康効果が注目されています。日本の食は味噌、醤油、日本酒などの醗酵食品と切り離して考えることはできません。身近な醗酵食品と微生物の関わり、和食文化形成への影響、健康との関わりなどの知識を得ることで、さらに健康的な食生活を送れるよう学んでみませんか。

受講料	2,200円(税込)
講座番号	1181068
定員	30名(最少開講人数:10名)
テキスト	プリント
持ち物	筆記用具



実践女子大学名誉教授
秋田 修

東北大学農学部農芸化学科卒、農学博士、(独法)酒類総合研究所微生物研究室長(広島大学大学院分子生命機能科学専攻客員教授)を経て、平成18年4月から実践女子大学生生活科学部食生活科学科教授。平成29年学部長、令和2年3月退職。実践女子大学名誉教授。専門は応用微生物学、醸造学、生物工学。

お申込方法は3つ

■ ホームページから。または所定の申込用紙にご記入の上、FAXか、郵便でお申込ください。

1. ホームページ申込
右記QRコードをご利用ください。
2. FAX申込
042-589-1211
〒191-8510
東京都日野市大坂上4-1-1
実践女子大学生涯学習センター
3. 郵便申込



ご注意ください

- お申込後、払込票が届きます。期限内にコンビニエンスストアでお支払いください。
- 特別講座につき、登録料不要。優待割引はありません。
- ※ 当センターホームページ、またはパンフレットの「受講のご案内と注意事項」をお読みの上、お申込みください。
- ※ お申込後にキャンセルする場合は、所定のキャンセル料がかかりますのでご注意ください。

