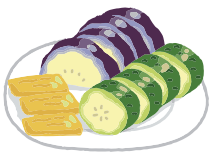
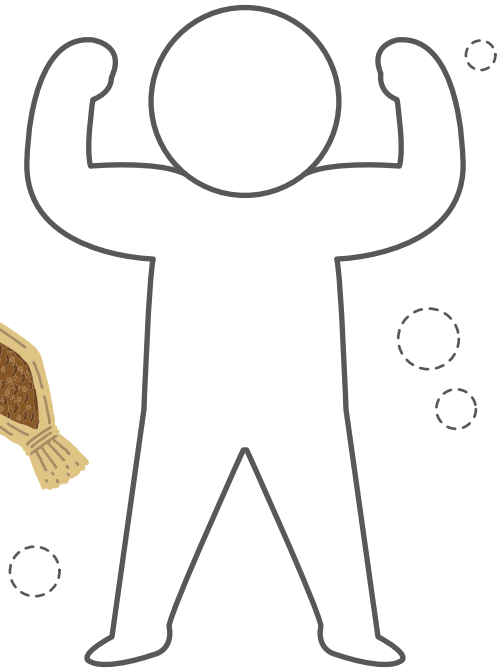
特　別　講　演　会

発酵食品で健康生活を





6月29日（土）

13：30 ～ 15：00

微生物の働きを応用して、人類は「発酵」という一大文化を創造してきた。中でも世界各地で伝承されてきた発酵食品は、人々の食生活を豊かにしてきたばかりか、健康づくりにも大いに役立ってきた。講演では味噌、納豆、食酢、甘酒、ヨーグルト、チーズ、熟鮨（なれずし）、麹、漬物、発酵豆腐、酒粕などの発酵食品の持つ健康機能性を語ると共に、その上手な食べ方などを語る。

〈講師〉

東京農業大学名誉教授（発酵学者）

小泉 武夫 氏

〈受講料〉無料

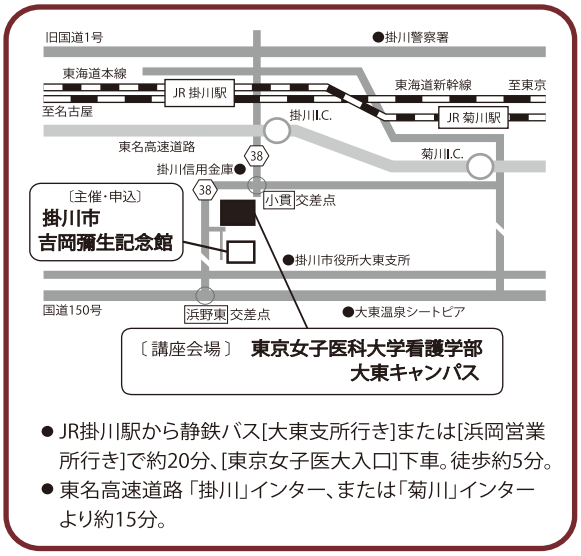
〈対象〉一般の方

〈定員〉100 名

〈申込方法〉 5/25（土）より受付開始

電話でお申込みください。定員となり次第、受付を終了させていただきます。

〈会場〉 東京女子医科大学大東キャンパス



- JR掛川駅から静鉄バス[大東支所行き]または[浜岡営業所行き]で約20分、[東京女子医大入口]下車。徒歩約5分。
- 東名高速道路「掛川」インター、または「菊川」インターより約15分。

〈主催・お申込み〉

掛川市吉岡彌生記念館

掛川市下土方 474　TEL 0537-74-5566

休館日　月曜日・第 4 火曜日（祝日の場合は開館し翌日休館）

◆ 個人情報は本講座受講管理業務及び講座案内のために利用させていただきます。

◆ 当日は取材が入ることがあります。また、会場の様子を撮影した写真を、広報等（ホームページやパンフレット等）に使用する場合があります。ご承知おきください。

2019.06.29