

和食を支える醤油

日時

平成29年9月19日(火)

10:30～12:00 (開場10:00)

会場

駒澤大学 記念講堂

(世田谷区駒沢1-23-1)

講師

東京農業大学 短期大学部
醸造学科 館博教授



醤油は、海外でも優れた調味料として認知され、その使用量が増加しています。醤油の原料として大豆の他に小麦も使われていることや、その種類が5種類もあることなど、醤油については余り知られていないのが現状です。醤油は、微生物の発酵作用により多くの機能性物質も含んでいますが、その美味しさで評価されるべきものです。日本人にとって、醤油を使った美味しい和食を食べる事が、健康に良いと考えています。

※講演には手話通訳がつきます



会場アクセス

東急田園都市線

「駒沢大学」駅下車

「駒沢公園口」出口から徒歩約10分

東急バス

渋谷駅～等々力駅(渋82)

渋谷駅～二子玉川駅、高津営業所(渋12)

等々力駅～祖師ヶ谷大蔵駅(等11)

⇒「駒沢」下車。徒歩1分

自由が丘～駒大深沢キャンパス前(自01・02)

⇒「駒大深沢キャンパス前」下車。徒歩5分

※お車での来場はできませんのでご注意ください

主催：せたがやeカレッジ運営委員会

共催：世田谷シニアスクール

問合先：世田谷区教育委員会 生涯学習・地域学校連携課

電話：03-5432-2738 FAX：03-5432-3039

