

今井正武博士の講演会のご案内

2015.06.14

(ぬか床発酵の科学研究の第1人者)

北九州小倉糠床・糠炊き研究会 事務局

昨年に続き今年も今井正武先生を小倉にお招きし、以下の演題で講演会を開催することになりました。聴講希望者は以下のアンケートにご記入の上、お申込み下さい(聴講無料)。

日時：2015.8.23 (日) 午前10～12時

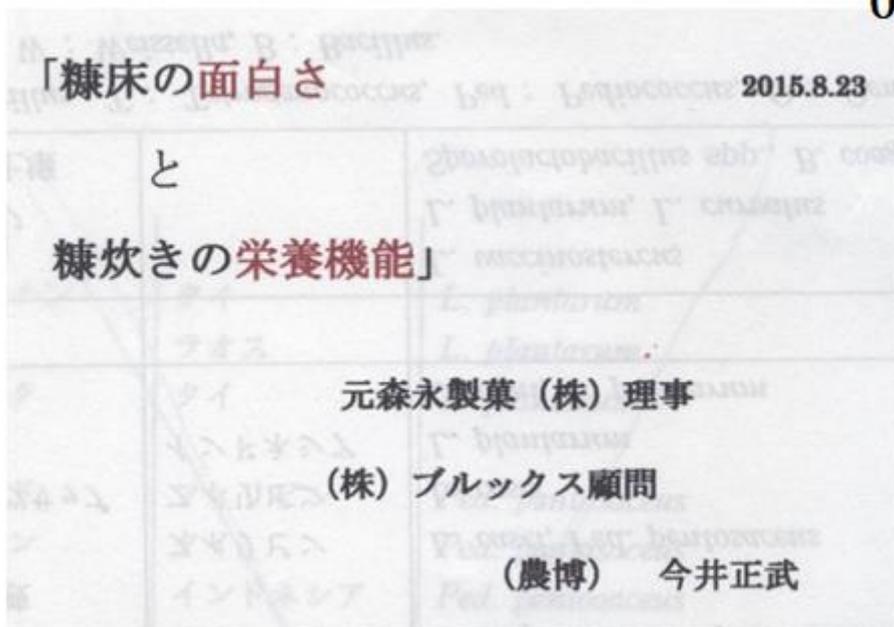
場所：北九州大学 北方キャンパス、C202教室

「糠床の面白さと糠炊きの栄養価」

現(株)ブルックス顧問、元森永製菓理事
(農博) 今井正武

「新たに作り始めた糠床は、様々な変化によって熟成していきます。乳酸菌や酵母の働き、塩の浸透圧、野菜の持つ酵素の力がどのように糠の成分を変えていくか？ 糠床の変化とかぐわしい香りの関係をお話します。次に糠床と青魚で料理される糠炊きは、どのような栄養機能があるか？ エスキモーはなぜ心筋梗塞が少ないか？ 青魚のEPAやDHAは植物油とどう違うのか？ 血液、大腸、免疫、ミネラルへの糠炊きの知られざる栄養機能をお話します」

01





会長宅での会員から先生への質問

北九州大学での講演







講演終了
竹林邸でお昼





会員の山田さん宅訪問