

講演会のお知らせ

乳酸発酵と郷土料理の栄養的価値

西南女学院大学 保健福祉学部 栄養学科

1. 『発酵よもやま話』

准教授 古田吉史氏（農博）



食品企業での乳酸発酵を対象とした長年の実務経験をベースに幾つかの話題を紹介し、併せて乳酸菌が関与する糠床と糠漬けに関する最近得られた知見をお話しします。

2. 『ぬかとぬか炊きの栄養・効能』

教授 近江雅代氏（医博、管理栄養士）



北九州発祥の「ぬか炊き」は「ぬかみそ」と「青魚」の栄養を丸ごと摂取出来る栄養食。「ぬか」の栄養、その賢い摂り方、使い方を管理栄養士の立場からお話しします。

【講演日時と会場】 聴講無料

平成29年10月1日 10～12時

北九州市立大学北方キャンパス1号館（1-101 教室）定員 170 名
学内駐車不可／公共交通機関利用

【お問い合わせ】北九州小倉糠床糠炊き研究会事務局

木村 TEL/FAX 093-451-0124 携帯 090-8664-1652

メール yasuko_kim66@yahoo.co.jp

主催：北九州小倉糠床・糠炊き研究会；後援：丸福水産株式会社、西南女学院大学、北九州市（食の魅力創造・発信室／産業経済局、教育委員会）、国立研究開発法人水産研究・教育機構水産大学校