

令和5年度 東京家政学院大学 公開講座

千代田三番町キャンパス（1号館1201教室）

「伝統食品と加工の講座」（全2回）

I. 味噌造り II. 日本の伝統的発酵食品

第1回：6月17日（土）13時00分～15時30分
味噌を手作りします。仕込んだ味噌は第2回講座の時に
お持ち帰りいただきます。

第2回：9月16日（土）13時00分～15時30分
味噌以外の日本の伝統発酵食品のお話と試食。

講師：林一也（人間栄養学部 人間栄養学科 教授）
綿貫 仁美（人間栄養学部 人間栄養学科 助教）



定員：24名（先着順）

会費：2,000円 受付時に現金にてお支払いいただきます。

おつりのないようにご用意ください。

持ち物：エプロン、不織布マスク、手拭きタオル、上履き、筆記用具

対象者：高校生以上

締切：5月31日（水）17時00分

申込方法：QRコードを利用してお申し込みください。

※本学ホームページからも申し込みできます。

後日ご案内をメールまたは郵送にてお送りいたします。



【問い合わせ先・申込先】

東京家政学院大学 学術・社会連携室「公開講座」係
〒102-8341 東京都千代田区三番町2番地

TEL：03-3262-2879

E-mail：kokai@kasei-gakuin.ac.jp

URL <https://www.kasei-gakuin.ac.jp/>

