

# 東京家政学院大学 千代田三番町キャンパス

## 令和7年度 公開講座

6/14(土)

食品と  
加工の講座  
(全2回)

味噌造り・肉類の加工  
(ポークソーセージづくり)

9/6(土) ※2回参加必須

各日13:00~15:30



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：28人(抽選)

受講料：2000円(材料費・保険料込)

対象：高校生以上

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

募集期間：4/2~5/23



7/12(土)

13:30~15:00

脳の不思議

我々が感じている世界は  
本当に現実なのか？



私たちは、様々な感覚器を通して外界の情報を得ています。  
しかし、私たちの脳は、いとも簡単に騙されてしまいます…

講師：山田 光彦

(人間栄養学部 人間栄養学科 教授)

定員：50人(最少催行人数10人・抽選)

受講料：無料

対象：一般(小学校高学年以上)

募集期間：4/2~6/22



8/3(日) 10:00~12:00

日本の伝統調味料「醤油」を  
使った簡単スイーツを作ろう！

日本の伝統的な発酵調味料の一つである「醤油」について学び、醤油の特徴をいかしたスイーツ(洋菓子)作りを体験します。

募集期間：5/1~7/15

講師：門之園 知子

(人間栄養学部 人間栄養学科 非常勤講師)

定員：16人(最少催行人数10人・抽選)

受講料：500円(材料費・保険料込)

対象：テーマに関心のある高校生以上

持ち物：エプロン、三角巾、ハンドタオル、  
ボールペン



### ●申込方法

それぞれの講座のQRコードより、  
専用フォームにてお申し込みください。  
抽選結果は締切日以降にメールでお知らせし  
ます。受講決定時に公開講座の詳細案内をお送  
りします。

東京家政学院大学ホームページにも  
詳細掲載しておりますのでそちらも  
ぜひご覧ください。

8/26(火)

11:00~13:30

江戸時代の料理を  
つくって食べよう



江戸時代に作られた料理を実際に調理し、食べることで、限ら  
れた食材や調味料で工夫した当時の人々の食事を学びます。

講師：伊藤 有紀(現代生活学部 現代家政学科 准教授)

定員：20人(最少催行人数10人・抽選)

受講料：1000円(材料費・保険料込)

対象：小学校高学年以上(小中学生は保護者同伴)

持ち物：上履き、三角巾、エプロン、  
ハンドタオル、筆記用具

募集期間：6/1~8/1



※2回参加必須

9/27(土) 13:00~16:00

10/4(土) 13:00~14:00



色のイメージを活用した  
アクセサリ(全2回)



配色の基本的な考え方を学んで自分の演出したい  
イメージに合わせたアクセサリを作ります。

講師：井澤 尚子(現代生活学部 現代家政学科 教授)

太田 茜(現代生活学部 現代家政学科 助教)

定員：25人(最少催行人数10人・抽選)

受講料：無料

対象：中学生以上

持ち物：ハサミ(糸切ハサミまたは普通のもの)



募集期間：7/1~9/5