

令和4年度 美作大学公開講座

共通テーマ「SDGs ってなに？ ～食と子どもと福祉の分野で考える～」



地元産食材を使った特徴のある食品の開発

岡山県北ではピオーネの生産が盛んですが、B級品のブドウの多くが廃棄されています。これらを有効利用するために行ったワイン開発の経緯や、津山産の生姜を使ったスパイスの開発経緯や活用法について食品ロス削減・地産地消の観点から紹介します。

また、上記のスパイスを使用した調理と試食も予定しています。

講師 美作大学・美作大学短期大学部 教授 納庄 康晴

◇専門分野：食品学



日時 令和4年 **11月19日（土）** 11:00～12:00

会場 津山市北園町50 美作大学・美作大学短期大学部 新6号館

対象 一般（高校生以上） **定員** 50名【申込締め切り:11月14日（月）】

※申込多数の場合は抽選とさせていただきます。

問い合わせ・申込先 〒708-8511 津山市北園町50 美作大学 総務課内 公開講座係
TEL：0868-22-7718 **FAX**：0868-23-6936
E-Mail：soumu@mimasaka.ac.jp



※ご提供いただいた個人情報は公開講座の運営のみに使用し厳重に管理します。

注：新型コロナウイルスの感染状況等によって、講座を中止・変更する場合があります。最新情報を大学ホームページでご確認ください。



✂ キリトリセン ✂

令和4年度 美作大学公開講座受講申込書

【11月19日 地元産食材を使った特徴のある食品の開発】

ふりがな		男・女	年齢	歳
氏名				
住所	〒 -	☎ ※日中に連絡の取れる番号をご記入ください () -		
受講のための交通手段	徒歩・自家用車・その他()			