

演題

腸内環境を整え、免疫力をアップして、老化を防ぐ！

暮らしの中の発酵食



テレビや雑誌で特集を見ない日はないほど、今や発酵食は健康維持の常識！山形県は昔から味噌、漬物、麴、納豆などの発酵を生かした保存食や郷土料理が数多く伝承されています。

また、日本酒、ワイン、乳製品などの発酵食品の名産品も多く、いわば発酵王国！！最近の発酵ブームで、雑誌などでも活躍する発酵学の権威、金内先生に発酵食について分かりやすくお話をさせていただきます。地元ならではの発酵食を生活に生かしてみませんか。



講師◆宮城大学食産業学部

教授 金内 誠氏

● 日 時 令和2年 **11月10日(火)**

午後3時～約90分間

● 会 場 **長井観光 はぎ苑**

(長井市成田 2017-2 ☎84-1387)

● 参加費 **無 料**

新品タオル1本ご寄付をお願いします。(柄物OK)
管内の福祉施設等に寄贈運動を実施しています。

● 申込み 下記申込書に記入の上、FAXで申込下さい。

(先着50名)

● 主 催 (公社)長井法人会 ●共催 (公社)長井法人会青年部

● 問合せ 電話 88-3960

/女性部会



プロフィール

1971年米沢市生まれ 1994年3月東京農業大学農学部醸造学科卒業
1999年3月東京農業大学大学院農学研究科 博士後期課程生物環境調節学専攻修了 博士
1999年4月東京農業大学酒類生産額研究室(小泉武夫教授) 博士研究員
1999年11月カルフォルニア大学デーウィズ校 博士研究員
2003年8月不二製油(株)入社 フードサイエンス研究所所属
2005年4月宮城大学食産業学部 フードビジネス学科 助手
2009年4月 同 準教授
2017年4月宮城大学食産業学部 食産業学群フードビジネス学科フードビジネス学類教授

【ご参加される皆様へ】

必ずマスクを着用の上、ご参加願います。セミナー開催にあたりましては、会場の喚起等、新型コロナウイルス感染予防に努めて参ります。
なお、今後の状況の変化により、中止または延期とさせて頂くことがありますのでご承知おき願います。

(公社)長井法人会 行

令和2年 月 日

11/10 税を考える週間記念講演会 参加申込書

○事業所名 _____ ○TEL _____

○住 所 _____ ○FAX _____

○参加者名 _____ 当会FAXは **88-3823** です。