

茨城大学連携公開講座



食品が持つ3つの機能がもたらす 豊かな食生活と健康



しらいわ まさかず
講師 **白岩 雅和 氏**

茨城大学農学部食生命科学科 教授
東北大学大学院農学研究科(食糧化学科)博士
課程修了、農学博士

植物性食品素材(大豆、菊芋、さつまいも、コーヒー豆など)に含まれる機能性成分の研究を通して、美味しく健康に良い食品を開発し、食を通じて豊かな食生活および生活習慣病の予防に貢献することを目指しています。



主な著書:「種子の科学とバイオテクノロジー」(分著)学会出版センター
「機能性糖質素材の開発と食品への応用」(分著)シーエムシー出版

11/16(木)

第1回
私たちはなぜ毎日
食事をするの?

実穀ふれあいセンター



第2回

11/22(水)

食品の栄養成分の
「生命維持機能」

実穀ふれあいセンター

第3回

11/30(木)

食品の嗜好成分の
「感覚機能」と機能性
成分の「生体調節機能」

実穀ふれあいセンター

第4回

12/7(木)

食品の味と健康機能を
比較してみよう~コーヒー・
豆乳を例にして~(体験授業)

吉原交流センター



12/13(水)

優れた食品素材である
大豆を取り入れた日本の食生活

吉原交流センター

第5回



※第1回から第5回までの全5回講座です。時間は10時から12時まで。ぜひご参加ください。

- 定員: 30名 ※定員を超える申込みがあった場合は、抽選とさせていただきます。
- 受講料: 1,500円 ※第1回目の講座に参加する際にお渡しく下さい。
- 申込締切: 11月7日(火)
- 申込方法: 窓口・電話・FAXのいずれか。講座名・氏名・住所・電話番号をお伝えください。いばらき電子申請・届出サービス(下記二次元コード)からの申込みも可能です。
- 申込先: 生涯学習課(中央公民館内) TEL:029-888-2526、FAX:029-888-0032
- その他: 受講案内のはがきは11月8日(水)に発送予定です。
抽選となった場合は、抽選結果を申込者全員にはがきにて発送いたします。

こちらからも
お申込み
できます↓

主催 阿見町教育委員会

お問合せ先

阿見町教育委員会生涯学習課
(阿見町立中央公民館内)
TEL:029-888-2526

