

2021年度 福岡女子短期大学 公開講座

今後の状況によりましては、中止する場合がございます。
予めご了承くださいませようお願いいたします。

講座等の名称	素晴らしい発酵食品の世界～味噌の魅力を知ろう～
種類	実用講座
内容	<p>今、発酵食品が注目を集めていますが、中でも最も身近で、日本の発酵食品を代表するものの一つが“味噌”です。今回は、発酵食品が健康にもたらす効果や味噌の魅力などを知っていただきながら、家庭で作ることが少なくなった味噌づくりについて、乾燥米麹を使って“誰でもかんたんに”できる味噌づくりの方法をお教えします。実習は行いませんが、講師が作り方を実践しますので、皆さまには乾燥米麹をお持ち帰りいただき、ご自宅でお作りいただきたいと思います。</p> <p>味噌は、手をかけ・愛情をかけ・熟成を待つと美味しく出来上がります！ 発酵食品のことを知り、発酵食品を食べて、縮こまった体を元気にしましょう！！</p>
注意事項	<p>【新型コロナウイルス感染症感染拡大防止についてのお願い】</p> <p>①マスクのご持参・ご着用をお願いいたします。 ②体調が優れない場合は、ご受講をお控えください。 ③当日は、検温の実施と手指消毒にご協力をお願いいたします。 ④今後の状況によりましては、中止・延期する場合がございます。</p>
開講日	2022年1月18日(火)
時間	9：30～11：30
会場	福岡女子短期大学 講義室
講師	岡本 啓湖(健康栄養学科 教授)
対象者(定員)	太宰府市及び近郊にお住まいの方 16名(定員になり次第締切)
受講料	1,500円(乾燥米麹代含む)
申込方法	ハガキ・FAX・メール・次頁の申込書のいずれかにて、氏名(フリガナ)・年齢・郵便番号・住所・電話番号・「素晴らしい発酵食品の世界」を明記のうえ、お申し込みください。【12月10日(金)締切】
申し込み・問い合わせ先	<p>福岡女子短期大学 庶務課 〒818-0193 太宰府市五条四丁目16番1号 TEL 092-922-4034(代) FAX 092-922-6453 E-mail kouza34@fukuoka-int-u.ac.jp URL http://www.fukuoka-wjc.ac.jp/</p>

※開催日時等は、やむを得ず変更になる場合がございますので、予めご了承ください。

FAX送信方向

福岡女子短期大学 庶務課 宛

FAX:092-922-6453

●本用紙またはハガキ郵送の場合:〒818-0193 太宰府市五条四丁目16番1号

●メールの場合:kouza34@fukuoka-int-u.ac.jp

2021年度 公開講座申込書(後期)

講座名	素晴らしい発酵食品の世界 ～味噌の魅力を知ろう～	2022年1月18日(火) 9:30～
-----	-----------------------------	---------------------

フリガナ	
お名前	
ご年齢	歳
ご住所	〒 -
電話番号	

■ メールでのお申し込みの場合は、

【件名】 「<受講希望講座名>」申込み

【本文】 ①受講希望者のお名前(フリガナ)、②ご年齢、③郵便番号、④ご住所、⑤電話番号
をご入力のうえ、kouza34@fukuoka-int-u.ac.jpにお送りください。

※ ご提供いただいた個人情報につきましては、本学にて厳重かつ適切に管理し、公開講座の実施・
運営、本学からの案内や連絡に使わせていただき、他の目的には使用いたしません。

※ 申込受付後、受講決定通知をお送りいたします。

※ 定員になり次第、締め切りとさせていただきますので、あらかじめご了承ください。