

**期間** 令和7年 7月25日(金)～令和7年8月29日(金) [全5回]**実施場所****八幡西生涯学習総合センター**〒806-0021 八幡西区黒崎3-15-3 (35ページアクセス参照)
TEL:641-9360 FAX:641-9332**申込・問合せ先****八幡西生涯学習総合センター**〒806-0021 八幡西区黒崎3-15-3
TEL:641-9360 FAX:641-9332**時間**

10:00～12:00

応募締切

7月4日(金)スマートフォンからも
お申込みできます▶**定員** 40名**受講料** 3,000円受講生への
メッセージ

コーディネーター：北九州市立大学 国際環境工学部 教授 森田 洋

スーパーマーケットなどに行くと、肉、魚、野菜、果物などの様々な食材があります。私たち消費者はこれらの日常生活に欠かすことのできない「食材」についてもっと深く知ること、あふれる「食材」の中からより良いものを選び、よりおいしい形で調理することができます。

本講座では「食とおいしさ」にこだわり、様々な食材の選び方やおいしさを保つヒミツ、特性などについて解説していきます。

*高校生・大学生の方の参加も大歓迎です!!

回数	月日	テーマ・内容	担当講師
1	7/25 (金)	穀類・イモ類・豆類 穀類(米、小麦など)、イモ類(ジャガイモ、サツマイモなど)、豆類(大豆)に焦点をあてて、お話をします。コンビニの餅がやわらかいヒミツやさめきうどんのコシのヒミツについても迫ります。	北九州市立大学 国際環境工学部 教授 森田 洋 1970年名古屋生まれ。1999年九州大学大学院博士課程修了、博士(農学)。北九州市立大学教授。食品・酒類開発や抗菌剤開発などの研究を行っています。日本防菌防黴学会研究賞、ものづくり日本大賞特別賞などを受賞。
2	8/1 (金)	青果物類 野菜や果物に焦点をあてます。果物は冷やして食べると美味しい理由やブドウは先が甘いのか根元が甘いのか?更には美味しい白菜の選び方、野菜や果物の鮮度を保つ方法などについて迫ります。	
3	8/8 (金)	食肉魚介類 熟成によって美味しさが増す食肉の話やマグロの肉は赤いのになぜヒラメの肉は白いのか?更には、魚の鮮度の見分け方や練り製品の話など、食肉や魚に焦点をあてて、お話を進めます。	
4	8/22 (金)	卵・乳類 卵の構造や鮮度の見分け方、牛乳の分類や、牧場で飲む牛乳はなぜ美味しく感じるのか、硬いアイスクリームと軟らかいアイスクリームの違いなど、暮らしに役立つ豆知識も紹介します。	
5	8/29 (金)	まとめ 受講者の皆様からのご質問に答えながら、より深く食材についてお話をしていきます。	

スポット受講
詳細は2ページ

料金

1,000円/回

初回のみ