



あそびきてけるなー

訳:あそびにきてね

大学はおいしいセミナー

(全8回無料開催)

試食

味噌、醤油アイス、味噌アイス、新庄漬け、
みょうがの味噌漬け、シソの実の味噌漬け、
さくらんぼ等

第1回

平成20年7月1日(火)

16時～開催

於:大田区産学連携施設

大田区蒲田2-10-1(元北浦小学校)

講演1 藤沢周平と山形の食文化

講師 山形大学大学院理工学研究科 教授 山本陽史

講演2 こだわりの味噌造りから生まれた 究極のアイスクリーム

講師 キッコーセン醤油醸造株式会社 代表取締役 大泉礼二



主催:山形大学

協賛:梅屋敷梅交会協同組合,大田区産業振興協会,信金中央金庫



山形大学が大田区にサテライトを開いてから3年目に入ろうとしています、ご存じない方が大半です、ご存じの方でも「何やってるの?」といった印象をお持ちではないでしょうか。

山形大学は、日頃から「大田区の皆さまのお役に立ちたい」思いで活動しております。その一環として「大学はおいしいセミナー」を企画しました。

食文化、機能性、安全性、加工技術、食育といった「食」に関する話題を、山形大学の教員と山形県内の生産者・食品加工業者から、提供させていただきます。

月1回のペースで8回に渡り開催いたしますが、毎回、季節感ある試食を用意いたしますので、ふるってご参加ください。

おいしい話を聴いて、試食したら2度美味しいセミナー、お待ちしております。

大学へのご意見も、心からお待ちしております。

第2回テーマ（8月開催予定）

山形人は
垣根を食べる!?

上杉鷹山が作付けを奨励した



“うこぎ”の魅力と商品開発



お申し込みはこちらへ

(当日参加も大歓迎)

山形大学地域共同センター大田サテライト

電話：03 - 6231 - 7250

FAX：03 - 6231 - 7251

E-mail：ycrc-ota@yz.yamagata-u.ac.jp

お名前とご連絡先をお知らせください。

