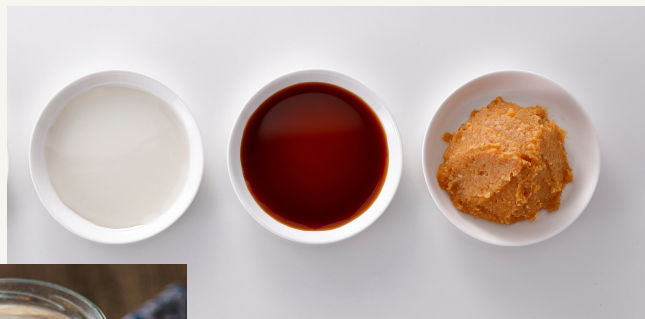




参加無料
託児あり

おいしい!そして健康に ～発酵食品が育む免疫効果～

1月15日（木）10時～11時30分

会場：武蔵野商工会館4階 市民会議室
（吉祥寺本町1-10-7）

人数：40名（超えた場合抽選）

対象：市内在住・在勤・在学の方

託児：1歳～未就学児5名（超えた場合抽選）

【応募方法】12月15日（月）申込締切

1ハガキ：講座名「おいしい!そして健康に
発酵食品が育む免疫効果」、郵便番号・住所
氏名(ふりがな)、年齢、電話番号、在勤・在学
は勤務先・学校名、託児希望は、子の氏名
(ふりがな)・生年月日・性別を明記。

2市ホームページからお申し込み

https://www.city.musashino.lg.jp/kurashi_tetsuzuki/sodan_komarigoto/shohiseikatsu/event_shohiseikatsucenter/koza/1052146.html

講師 前橋 健二 氏

東京農業大学応用生物科学部醸造科学科教授
東京農業大学「食と農」の博物館館長



98年、東京農業大学大学院農学研究科博士後期課程
単位取得満期退学、99年博士（農芸化学）。

同大学助手、講師、准教授を経て、2016年より現職。
発酵における微生物と成分変化、発酵調味料、味の解析や
味覚のしくみなど、「発酵」と「味」について多方面から
科学的アプローチを続けている。

NHK「チョコちゃんに叱られる」などメディアにも多数
出演。

申込・お問い合わせ 武蔵野市消費生活センター

〒180-0004 武蔵野市吉祥寺本町1-10-7

武蔵野商工会館3階 ☎21-2972

