



期間 令和4年11月9日(水)～12月21日(水) [全5回]

実施場所 生涯学習総合センター

〒803-0811 小倉北区大門1-6-43 (36ページアクセス参照)

**申込・
問合せ先**

生涯学習総合センター

〒803-0811 小倉北区大門1-6-43
TEL:571-2735 FAX:571-0943

時間 14:00～16:00

スポット受講
詳細は2ページ

料金

1,000円/回

初回1回のみ

応募締切
10月26日(水)

スマートフォンからも
お申込みできます▶

定員 30名

受講料 2,500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必要があります。

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。

回数	月日	テーマ・内容	担当講師
1	11/9 (水)	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ぬ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年名古屋市生まれ。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。数物新聞社特別功労賞、ものづくり日本大賞特別賞などを受賞。
2	11/16 (水)	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	12/7 (水)	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	12/14 (水)	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	12/21 (水)	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。	