

# 今大注目の 発酵食品! その魅力を知る

漬物

味噌

納豆

ワイン

チーズ

日本酒

ヨーグルト

# 女性部会総会記念講演会

## 腸内環境を整え、免疫力をアップして、老化を防ぐ!

テレビや雑誌で特集を見ない日はないほど、今や健康維持の常識!  
山形県には昔から味噌・麹・漬物・納豆など発酵を生かした保存食や郷土料理が多く伝承されています。  
また、日本酒・ワイン・チーズなどの発酵食品の名産品も多く、いわば発酵王国!  
最近の発酵ブームで、雑誌「クロワッサン」などでも解説する発酵学の権威、金内先生が発酵食について、ユーモアたっぷりに解説します。  
山形ならではの発酵食を生活に生かしてみませんか?

**日時** 平成31年4月19日(金) 15:30~17:00  
**会場** 山形グランドホテル **聴講無料**

### ◆ 講師プロフィール

宮城大学 食産業学部  
教授 **金内 誠氏**



平成11年 東京農業大学大学院 博士後期課程 生物環境調節学専攻 修了。博士(生物環境調節学)。カリフォルニア大学デーヴィス校博士研究員、不二製油㈱入社 フードサイエンス研究所を経て、平成17年4月 宮城大学 食産業学部 フードビジネス学科 助手。  
平成29年4月 宮城大学 食産業学部/食産業学群 フードビジネス学科/フードビジネス学類 教授。

主な著書  
『すべてがわかる!「発酵食品」事典』(世界文化社)、  
『発酵食品学』(講談社)、『Lactic acid bacteria』(Springer社) など。

主催/公益社団法人山形法人会 女性部会 〒990-0031 山形市十日町1-2-30-2F TEL 023-632-7852 FAX 023-632-5787

(公社)山形法人会 行 FAX 023-632-5787

## 女性部会総会記念講演会 参加申込書

会社名		
会社住所		
参加者名		TEL