

れ い わ ね ん ど お や こ た い け ん き ょ う し つ
令和6年度 親子体験教室

あ ま ざ け こ う じ え
甘酒づくり & 麴パワーでお絵かき



主催：あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センターでは、小学3年生～中学生を対象に、発酵食品の製造に使われている微生物「麴（こうじ）菌」の働きを学ぶ親子体験教室を開催します。

愛知の発明の日に、生活に身近な微生物の働きを知ること、科学や発明、モノづくりに対する興味を育んでいただくことを目的としています。

皆様のご参加をお待ちしています。

1. 内 容

- 2種類の麴菌（黄麴菌、白麴菌）を使った米麴を用いて2種類のノンアルコール甘酒を作ったり、麴液を使ったお絵かきをしながら、麴菌の不思議な力を学習します。

2. 日 時

- 令和6年7月25日(木) 13:30～16:00 ごろまで

3. 場 所

- あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 2階 製造講習室

4. 対 象

- 愛知県内の小学校3年生～中学生。
 - ※定員10組(定員になり次第、締切とさせていただきます)。
 - ※安全の都合上、対象学年以外の同伴はご遠慮ください。
 - ※必ず保護者同伴でご参加ください。



5. 参加費

- 無料ですが、事前にお申し込みが必要です。

6. 持ち物

- 筆記用具

※実験を行いますので多少汚れても良い服装(エプロン等)でお越しください。
※タオル、飲物など、必要に応じてご持参ください。



7. 申込方法

- FAX または E-mail でお申し込みください。
 - ・ FAX：本用紙裏面の参加申込書に必要事項をご記入の上、ご送信ください。
 - ・ E-mail：件名を「親子体験教室」として、以下の内容をご記入の上、「acist-shokuhin@pref.aichi.lg.jp」へご送信ください
 - ① 参加されるお子様のお名前 ② 学年 ③ 学校名
 - ④ 保護者のお名前 ⑤ ご住所
 - ⑥ ご連絡先(電話番号、メールアドレス等)
 - ・ 申込期間：令和6年7月18日(木)まで
 - ・ 申込先着順、参加の可否は申込者全員にお知らせします。

8. 問合せ先

- あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター
〒451-0083 愛知県名古屋市西区新福寺町 2-1-1
TEL(052)325-8092(直通) FAX(052)532-5791
担当：発酵バイオ技術室 小野、家田、近藤

9. アクセス



- 地下鉄 名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗り換え
鶴舞線（犬山、上小田井方面）「庄内通」下車 2番出口 西へ徒歩約12分
- 市バス 名古屋駅：「バスターミナル」5番のりばから
名駅11（名古屋駅（左回り）行き）「上堀越町」下車 徒歩約3分
名駅26（平田住宅行き）「上堀越町」下車 徒歩約3分
栄：「オアシス21」1番のりばから
栄25（名塚中学行き／名西橋行き）「上堀越町」下車 徒歩約3分
栄27／西巡回（栄（右回り）行き）「上堀越町」下車 徒歩約1分
栄27／西巡回（栄（左回り）行き）「上堀越町」下車 徒歩約3分
- タクシー 名古屋駅から約20分
- 自動車 国道22号線堀越交差点東すぐ（駐車場51台）

参考 食品工業技術センター ホームページをご覧ください。

<https://www.aichi-inst.jp/shokuhin/access/>

10. 参加申込書

甘酒づくり&麴パワーでお絵かき 参加申込書 FAX(052)532-5791

ふりがな			お子様	
お名前	保護者			
学 年	※学校名は任意です 小学校 年生 中学校			
ご住所				
ご連絡先	TEL ※昼間にご連絡可能な電話番号		FAX	
メール アドレス	@			

※ご記入いただいた個人情報は、この親子体験教室のお申込確認、ご連絡のみに利用させていただきます。
※当日は係員が広報目的の写真を撮影し、当センターの各種媒体に使用させていただくことがあります。
ご了承ください。