

こうじ 甘酒づくり&麴パワーでお絵かき

日本食に欠かせない調味料である味噌やしょうゆ、みりんは、麴(こうじ)菌の働きでつくられています。また、最近話題の塩麴も、麴菌の作用でさまざまな食材のおいしさを引き出しています。

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、小中学生を対象に、米麴を使った甘酒づくりなど、麴菌の働きを実感する体験教室を開催します。生活に身近な微生物の働きを知ることで、科学や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。

とき

2013 8/1 木

午後2時から午後4時まで

ところ

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

名古屋市西区新福寺町2-1-1

定員

15組30名

小学4年生～中学生の児童・生徒とその保護者の2名1組でお申し込みください。

申込
方法

「モノづくり体験教室参加希望」と記載の上、①氏名、②学年、③保護者の氏名、④電話番号、⑤FAX番号(あれば)、⑥メールアドレス(あれば)を、郵便、FAX、または電子メールで送付してください。

送付先: 食品工業技術センター 発酵バイオ技術室

〒451-0083 名古屋市西区新福寺町2-1-1

FAX 052-532-5791 E-mail acist-shokuhin@pref.aichi.lg.jp

参加費

無料

申込
締切

2013 7/16 火 必着

- ・申込み多数の場合は抽選。
- ・抽選結果は、7/19までにすべての申込者にご連絡します。

持ち物

- ・当日は、空のペットボトル(500ml 1本)やエプロンなどをご持参いただきます。

