

託児
あり

発酵と味噌づくり 実習講座

…味噌づくりを通して、発酵の魅力を学ぶ…

日時：**10月17日**（火）**午前10時から午前11時30分**

会場：武蔵野市消費生活センター・講座室
（武蔵野市吉祥寺本町1-10-7

武蔵野商工会館3F）

対象：市内在住・在勤・在学の方

定員：24名（超えた場合抽選）

参加費：500円

持ち物：筆記用具

託児：1歳～未就学児5名（超えた場合抽選）



応募方法

①ハガキに 1～8を明記のうえ、郵送。
1講座名「発酵と味噌づくり」 2郵便番号 3住所 4氏名（ふりがな） 5年齢 6電話番号 7在勤・在学は勤務先・学校名
8託児希望は子どもの氏名（ふりがな）、性別、生年月日

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/1044645.html

締め切り9月25日（月）必着

【申込先・問合せ】

〒180-0004

武蔵野市吉祥寺本町1-10-7 武蔵野商工会館3階

武蔵野市消費生活センター 電話：21-2972

ホームページQR



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）

1969年生まれ、長野県塩尻市出身。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。

醗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。