

マークのご案内



「託児付講座」を用意しています。
 原則2歳6カ月以上の未就学児をお預かりします。子育て中の親御さんのご参加をお待ちしています。1歳から2歳6カ月未満のお子様については、託児申し込み状況によりお預かりいたしますが、2歳6カ月以上のお子様を優先とさせていただきます。
 なお、お子様連れでの受講はできませんので、ご了承ください。

区民企画講座

中央区民カレッジ生涯学習サポーター養成コースを修了したボランティアで構成される、「中央区生涯学習コーディネーターの会」による区民企画講座です。
 この講座は、申し込み多数の場合、区内在住者が優先されます。

区民企画講座① 定員 16名



◆～しょう油もの知り博士の～ しょう油が出来上がるまで

主 題 毎日の食事で必需品の「醤油」。煮たり、焼いたり、混ぜたり、つけたりなど、色々な料理に使われ、日本の食文化を代表するこの調味料には、一体どんな歴史があり、どのように造られているのでしょうか？「美味しさの秘密はどこにあるのか？」「醤油を熱するとどのような香りがするのか？」などと、「醤油作り」の実演を見ながら、「醤油」は生き物である事を証明する発酵の仕組みなどを、楽しく学んでいきましょう。
 なお、この講座では、実際に「もろみ」や「生(なま)醤油」などの味見がありますので、「大豆アレルギー」や「小麦アレルギー」の方のご受講はできません。

区民企画講座①
 時 間：午後2時～3時30分
 場 所：築地社会教育会館
 回 数：1回
 受講料：200円

回数	日程	講義内容	講師名
第1回	10/5 (水)	～しょう油もの知り博士の～ しょう油が出来上がるまで	松本 秀樹

講師紹介

松本 秀樹 (まつもと ひでき)

財団法人 日本醤油技術センター 理事。1990年、東京農業大学 農学部醸造学科卒業。同年 財団法人 日本醤油検査協会入会。同専任検査員、同総務部長、HACCP専門講師、ISO9000審査員補、などを歴任。