

県西地域未病資源活用促進事業

元気になるセミナー

発酵食品を食べて免疫力UP！

人生100歳時代に向けて、健康で健やかな生活を送るためには、一人ひとりが、食・運動・社会参加を心がけ、未病改善につながる食べ物を定期的に食べる習慣を作ることが大切です。

今回は、コロナに負けないよう、免疫力を高める働きがあるとされる発酵食品の魅力について学びます。

10月10日（土） 14時～16時（受付13時30分～）

講師

穂坂 賢 博士
東京農業大学 醸造科学科 教授



<講師プロフィール>

神奈川県小田原市の農家の三男として生まれ、東京農業大学で醸造学や農産加工並びに環境学（水質）を学び、卒業後、興味があった醸造学の道へ。研究テーマは「自然界からの有用酵母の分離と酒類醸造への利用」。酵母などの知財の活用も含め、卒業生たちに対しても技術支援、ネットワーク支援を続ける。

会場

**山北町立生涯学習センター
第1～3会議室**

足柄上郡山北町山北1301番地4

<アクセス>

JR御殿場線「山北駅」下車徒歩1分、山北町役場に隣接

参加費

無料

申込み

裏面の申込書にご記入の上、FAXにて事務局までお送りください。
定員 35名（先着順）

- ◆主催◆ 一般社団法人かながわ地域振興会
- ◆後援◆ 公益社団法人かながわ福祉サービス振興会