



## 食品微生物の常識は非常識?

～NHKガッテン!で話した“妙なこと”～

## ①発酵食品にかかわる“妙なこと”

13:00～14:30

## ②品質管理にかかわる“妙なこと”

14:40～16:10

## 発酵漬物の魅力と健康力

## ①漬物の歴史と科学

13:00～14:30

## ②発酵漬物の健康機能

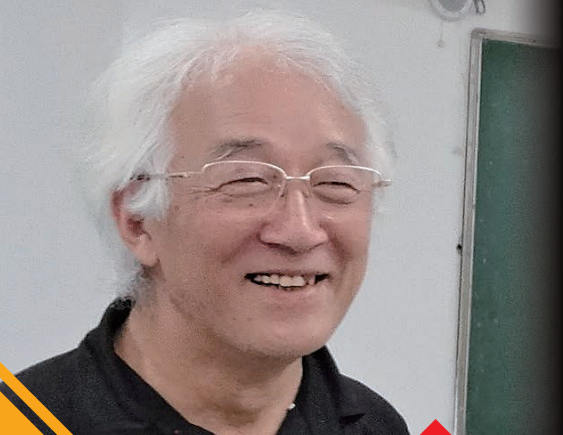
14:40～16:10

講師の都合により  
中止いたします。Tokyo Kasei塾  
2021  
オンライン講座

講師

藤井 建夫

東京家政大学大学院客員教授



講師

宮尾 茂雄

東京家政大学大学院客員教授

2021年  
6月30日(水)  
13:00～16:10

開講方法 Webexによるオンライン開催

定員 30名

時間 13:00～14:30・14:40～16:10 [90分]×2コマ

受講料 《一般》4,000円 《本学学生》2,000円 ※申込み受付後、払込用紙を郵送いたします。

対象 食品関係の企業に従事されている方、及びこのテーマに関心のある方



応募フォーム

## Tokyo Kasei塾 2021 受講申込書

※受講ご希望の方は、上記QRコードより応募フォームにアクセス頂くか、下記申込書に記入の上、メール・FAX・郵送にてお申込みください。お電話でのお申込みは受付けておりません。  
※メールにてお申込みの場合、メール受信後に当センターより確認の返信をいたします。返信が届かない場合は、電話にてお問い合わせください。

|      |   |    |         |      |      |    |  |  |
|------|---|----|---------|------|------|----|--|--|
| ふりがな |   |    | 勤務先名    |      |      | 所属 |  |  |
| お名前  |   | 年齢 | 〈在学生〉   | 学部   | 学科   | 学年 |  |  |
| ご住所  | 〒 |    |         | 電話番号 | (自宅) |    |  |  |
|      |   |    |         | (携帯) |      |    |  |  |
|      |   |    | メールアドレス |      |      |    |  |  |

# 食品微生物の常識は非常識？

～NHKガッテン!で話した“妙なこと”～

講師

藤井 建夫

東京家政大学大学院客員教授

講演概要

昨年3月18日のNHKガッテン!（特番）に出演したが、その時の当初のタイトルは「非常識を常識に!“妙なこと”を言う研究者スペシャル」（最終的なタイトルは「火災・食中毒、食品の安全を脅かす菌とウイルスの脅威」）であった。担当者（ディレクター）は私の存在を知り、NHKの番組から、様々な“妙なこと”を聞き出して番組を構成された。ここでは、食品の品質管理（腐敗、食中毒、微生物検査）に関するそれらの“妙なこと”についてお話します。

講師の都合により  
中止いたします。

Profile

京都大学大学院農学博士、京都大学農学部助手、東京家政大学大学院客員教授、東京水産大学、東京海洋大学教授、山脇学園短期大学教授、東京家政大学特任教授。現在、東京家政大学大学院客員教授、東京海洋大学名誉教授。日本水産学会、日本食品衛生学会、日本微生物学会の各名誉会員。専門分野は、食品微生物学（腐敗、発酵、食中毒、微生物制御）の研究、教育。また、「おとなげっか?! TV」（フジテレビ）、「林修の今でしょ!講座」（テレビ朝日）、「羽鳥慎一モーニングショー」（テレビ朝日）、「この差って何ですか?」（TBSテレビ）など数多くのメディアに出演。

6月30日(水) 13:00～16:10

## 発酵漬物の魅力と健康力

講師

宮尾 茂雄

東京家政大学大学院客員教授

講演概要

塩分が高いと敬遠されがちな漬物。しかし、奈良時代よりも古い頃から現代まで、和食に欠かすことのできないパートナーとして脈々として作られてきたのが漬物です。京都のすぐき漬、しば漬をはじめ、我が国には魅力溢れる漬物がたくさんあります。近年、発酵漬物の乳酸菌、漬物が有する食物せんい、GABA、イヌリンなど健康機能性物質に関心が高まっており、減塩化も進んでいます。漬物が有している魅力と健康力についてお話します。

Profile

東京家政大学大学院客員教授  
四川大学食品学院客員教授（中国）・四川大学锦江学院客員教授（中国）、日本伝統食品研究会副会長など  
社会的活動：宇宙日本食専門委員、農水省地理的表示（GI）専門委員、東京都食品認証委員など。  
専門分野：食品微生物学、発酵食品、食品衛生  
著書：「食品微生物学ハンドブック」、「漬物の機能と科学」、「漬物入門」など多数

受講のしるし

- ★申込受付後、振込用紙を郵送いたしますので、期日までにコンビニエンスストアでご入金をお願い致します。※銀行・郵便局でのご入金はできませんのでご注意ください。
- ★講座申込み時にご登録いただいたメールアドレス宛に、Webexの招待メール、資料をお送りします。講座開講日の3日前（土日、祝日を除く）になっても届かない場合は、問合せ先までご連絡ください。開講日当日はご自身のパソコン、スマートフォン、タブレット等でご参加ください。
- ★当日キャンセルの場合は、受講料の返金は致しませんのでご了承ください。その他キャンセルによる返金等につきましてはホームページをご覧ください。
- ★講師の都合によりやむを得ず休講にする場合は後日録画を配信いたします。詳細はお問い合わせください。
- ★個人情報、公開講座以外の目的には使用いたしません。
- ★その他、注意事項など詳細はホームページをご覧ください。