

微生物を知ると「発酵食品がなぜ身体にいいのか」が分かる

後援：茨木市・茨木市教育委員会

特別講演会2020

プロから聞く 微生物の本当の話

先着50名様限定
参加者
募集中



発酵食品の専門家を毎月でお招きして、微生物の知識や機能性を多くの方に学んでいただける特別講演を今年も開催いたします。微生物や発酵食品について深く学びたい方は、ぜひご参加ください。

10月17日(土)14時～16時

近江 雅代氏

「ぬか床の活用」北九州の伝統食「ぬか炊き」と 「ぬか」の栄養と効能～賢い摂り方・使い方～

NHKTVの「あさイチ」に出演して紹介した、北九州の伝統発酵食品「ぬか炊き」の魅力をお伝えします。
ぬか炊きを食すると、驚くべき整腸作用があること等、現物をお見せしながら、栄養学的な効果をお話します。

プロフィール：1996年中村学園大学大学院栄養科学研究科修了、2002年博士(医学)取得、2003年中村学園大学栄養科学部
2013年西南女学院大学保健福祉学部

西南女学院大学
栄養学科 教授
博士(医学)



11月21日(土)14時～16時

佐藤 薫氏

チーズの美味しさの秘密! 食べて学ぼうチーズの科学

日本の乳業メーカーでチーズの研究開発に携わってきた経験と、現大学での教育・研究を踏まえて
チーズについて、その魅力を様々な角度からお伝えします。チーズを手にとって聞いてください。

プロフィール：1985年東北大学大学院農学研究科修了、雪印乳業株式会社入社、2013年北海道文教大学人間科学部
2016年日本獣医生命科学大学応用生命科学部

日本獣医生命
科学大学
教授 博士(農学)



【2018年・2019年度 開催実績】

- ◎日本の発酵食品の主役「微生物麹菌」 ◎「本みりん」とその効用
- ◎腸は健康の源 ◎快腸生活で身を守る体内防御システムの強化
- ◎醸造酢と私たち ◎味噌の種類を知る ◎淡口醤油を誤解していませんか?
- ◎かつお節ができるまでと微生物のはたらき
- ◎納豆～古くて新しい伝統的発酵食品～



お申し込み方法・アクセス方法は裏面をご覧ください⇒

主催者 挨拶

特定非営利活動法人 地球環境再生機構
代表 森下恭子

地球上の生き物は、植物(生産者)、動物(消費者)、微生物(分解者)に分けられ、この3者がバランス良く生きていることが循環型社会の必須条件です。ところが、微生物は誤解されていることが多く、排除せねばならない対象として扱われていることが目につきます。

しかし実際には、人の腸内には微生物が1000兆個以上棲息していて消化吸収を助けており、人には必須のパートナーです。また、微生物は地球上の物質を分解する「掃除屋」でもあります。

我々は、微生物の真実の姿を知っていただくために、2003年に当NPOを設立しました。一昨年から、シリーズで発酵食品の講演会を開催しています。発酵食品は古来より人々に親しまれてきましたが、その全容についてはあまり知られておりません。今回はお二人とも大学で教鞭をとっておられる専門家で、遠路よりお出でいただき、貴重な講演をしていただきます。前座では微生物のミニ知識もお伝えします。

また、皆様には話題のお土産を用意しています。新型コロナウイルスのために人数制限がありますので、早めに申し込んでください。



開催概要

開催日時: 10月17日(土)午後2時~4時

11月21日(土)午後2時~4時

参加費: 1講演分 2,000円

会場: 茨木市福祉文化会館

茨木市駅前4丁目7-55

(JR茨木駅・阪急茨木市駅から700m)



【参加費お振込先】

北おおさか信用金庫 玉櫛支店 普通 0157361

特定非営利活動法人地球環境再生機構

FAX送信先

072-638-3314

お申し込み受付期間

各講演日の**1週間前**まで受付

下記にご記入の上、FAXにてお申し込みください。

参加日	☐ 全2回参加	☐ 10月17日	☐ 11月21日
お名前	電話番号		
ご住所	メールアドレス		@
お名前	電話番号		
ご住所	メールアドレス		@

メールお申込み: 上記内容を記載のうえ [infom1@save-planet1.org] までご送信ください

お問い合わせ / 電話番号 **072-638-2212** (担当: 森下)

主催 / 特定非営利活動法人 地球環境再生機構 〒567-0851 大阪府茨木市真砂3-4-30

電話番号 / 072-638-2212 FAX / 072-638-3314

メール / infom1@save-planet1.org ウェブサイト / <http://save-planet1.org>

後援: 茨木市・茨木市教育委員会 / 茨木市提案公募型公益活動支援事業補助金授受



こちらのQRコードから
メールの送信ができます