令和８年度（公財）仙台ひと・まち交流財団　太白区中央市民センター主催事業

太中ふれあいサロン④

発酵ってなんだろう？～発酵の不思議と魅力～

仙台味噌、甘酒、納豆などの「発酵」食品。昔から身近にたくさんあって、体に良いと思って食べているけれど、そもそも「発酵」ってなんだろう？そんな疑問をもったことはありませんか？「発酵」の不思議と魅力について学びましょう。









１２月２３日（水曜日）

（時　間）10:00～11:30

（会　場）太白区中央市民センター　3階　大会議室

（講　師）宮城大学食産業学群　教授

金内　誠　氏

（対　象）　原則として地域にお住まいの20歳以上の方　30人（先着順）

（持ち物）筆記用具　水分補給用の飲みもの

（費　用）　無　料

（申　込）**11月27日（金）10時から電話・窓口で**　※定員に達し次第締め切ります

【お問い合わせ（9時から17時まで　ただし、月曜日、祝日の翌日は休館です）】

太白区中央市民センター　仙台市太白区長町5−3−2

電話:022−304−2741

本講座は、「アクティブシニア・ボランティアポイント制度」の対象です

ご提供いただいた情報は本講座の開催目的以外には使用いたしません

申　込　書（切り取ってご提出ください）

氏　名	年　令	住　所 （例：長町５丁目　番・号不要）	連　絡　先