

# 食文化は地域の「たからもの」 ～新潟の発酵食品の地域差とその歴史から～

# 食

べるを

# 育

む

# 講演会

# 開催!!

## 「発酵」は、おもしろい

原料が微生物の力で変化し、様々な化学変化を遂げる「発酵」。その発酵食品にしかない「うまみ」「香り」「栄養価」を様々な生み出します。

保存食や、郷土の味にも多く使われる発酵食品のおもしろさに触れてみませんか？

## 《講師》



ぼんしゅ館 バイヤー  
たなか たつお  
田中 竜男 氏

## ●開催日●

# 12月2日(木)

13時30分～15時00分(受付開始13時)



長岡市立中央図書館 2階講堂

(長岡市学校町1-2-2 市民体育館となり)

## ●申し込み方法●

長岡市健康課まで

(幸町2-1-1 さいわいプラザ2階)

電話にて申込み

☎0258(39)7508

【平日…8時30分～17時15分】

先着  
50名

参加無料

感染予防に十分配慮したうえで講演会を開催いたします。

※新型コロナウイルス感染拡大の状況により、中止となる場合もございます。

【主催】長岡市