

講師紹介

穂坂 賢 教授

(東京農業大学 応用生物科学部 醸造科学科)

専門は醸造学(酒類製造)、微生物利用学。主な研究テーマは、自然界からの有用酵母の分離と分離酵母による酒類醸造への利用、醸造技術を活かした未利用資源の有効活用。

日本各地で地域活性化をテーマに農産物未利用資源を活用した発酵物の開発やアドバイスをされています。

著書は、身のまわりの食品化学実験、
沙漠の事典、食の検定2級編他。

せたがや食品衛生講座とは

毎年2回、食品衛生について様々なテーマで講座を開催しています。専門の講師をお招きし、実習や講演を行っています。前回のテーマは「知りたい！聞きたい！残留農薬」で、大変ご好評をいただきました。

どなたでも
ご参加いただけます。

日ごろの疑問を
解消するチャンス！

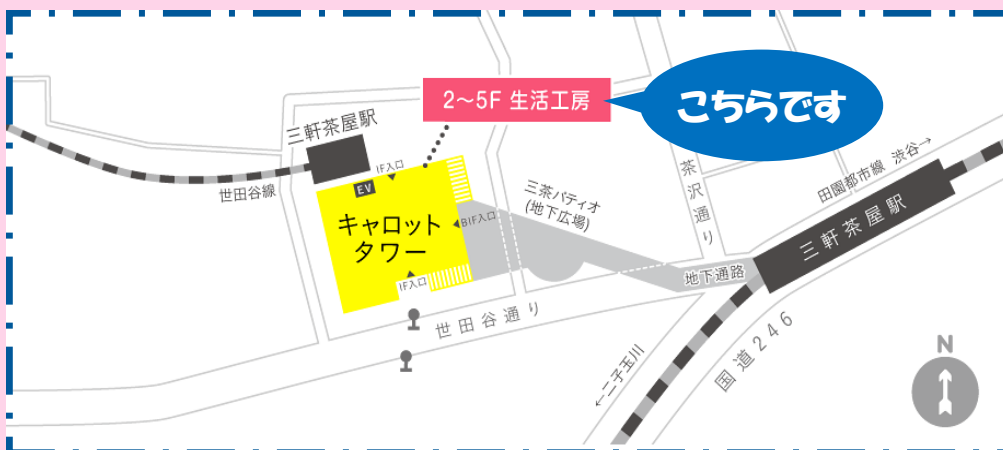
世田谷保健所からの
情報提供もあります。

前回の講座の様子



会場案内

会場:三軒茶屋キャロットタワー5階
生活工房セミナールームAB (世田谷区太子堂4-1-1)



※ セミナールームへは、
キャロットタワー内の
世田谷線出口方面に
あるエレベーターを
ご利用ください。

交通機関 電車:東急田園都市線 三軒茶屋駅下車 徒歩3分
東急世田谷線 三軒茶屋駅下車 直結