



# 「食を豊かに楽しむ！」 6回目

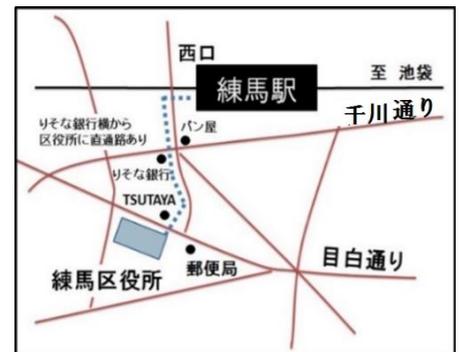
## 2020年8月1日(土)午後2~4時

### 練馬区役所 20階 交流会場

#### 同時 Zoom 講座あり

- ・Zoom は申し込み後、案内を出します。お名前とメールアドレスをお知らせください。
- ・会場参加も申し込んでください。

会場:西武池袋線(地下鉄有楽町線/副都心線 直通)・都営大江戸線  
練馬駅北口より徒歩5分  
参加費:1000 円(会場参加、Zoom 参加) 資料代含む



#### 【麴料理と健康】

麴の使い方とその料理、また食材や健康への効果などについてお話しします



#### Guest Speaker : 深田 和恵

Kazue 和・恵 フードライフデザインキッチン主宰 <http://foodlife.kitchen>  
企業や行政とコラボしての料理教室や講習会、勉強会を企画し、講師として活躍。  
カフェや自宅サロンでのワークショップや料理教室も主催。塩麴、醤油麴、甘麴のシリーズや無添加手作りベーコンが人気。

#### 【うま味の仕組み】

うま味の成分とは？ 麴と酵素とタンパク質の関係  
うま味の刺激と脳、内臓の反応について説明します。



#### Guest Speaker : マリンパートナーズ代表 金巻 精一

おさかな料理教室(海里倶楽部)と海の麴(海藻麴研究会)を主宰、  
海の調査研究を46年民間企業で経験。  
現在水産コンサル事業と魚食普及事業を実施中。

#### <ぶんかサイエンスカフェ事務局>

【お申し込み/お問い合わせ】 メールまたはホームページよりどうぞ! 当日の直接御来場でもOK!

メール: [office@cscafe.net](mailto:office@cscafe.net) ホームページ: [cscafe.net](http://cscafe.net)

事務局代表: 伊藤 規志子 (電話: 090-1771-0901)

ぶんかサイエンスカフェ

