

REC設立30周年記念事業

小学生向けオンライン講座



こうじ（麹）をつかって あまざけを作ってみよう

【講 師】 龍谷大学 農学部 教授 田邊 公一

【概 要】 近年流行の発酵食品、その発酵の仕組みについてどのくらい知っているでしょうか。味噌、醤油、日本酒を作るのに欠かせない麹は、日本を代表する発酵食品のひとつです。この講座では、麹の歴史とはたらきを学び、麹を使った最も簡単な飲み物、あまざけを作ります。また麹を使った簡単な実験も紹介します。身近にある麹を通して、発酵食品に興味をもってみてください。



【配信期間】 **2022** 年 **2** 月 **3** 日（木） ～ **2022** 年 **3** 月 **31** 日（木）

【開催方法】 オンデマンド配信
※お申込者限定でご視聴いただけるURLをメールにてお送りします。

【視聴方法】 インターネットに接続されたスマートフォン、パソコン、タブレットでご視聴ください。Wi-fi環境等、高速通信が可能な電波の良いところでの視聴をお願いいたします。

【受講料】 **無 料**

【申込方法】 こちらのサイトからお申込ください。※申込期日：2022年2月28日（月）

<https://event.rec.seta.ryukoku.ac.jp/online-kouza202104/>

【問い合わせ先】 龍谷エクステンションセンター（REC） 滋賀
Email: rec-l@ad.ryukoku.ac.jp
Tel: 077-543-7848

