

野菜ソムリエ コミュニティながの 講演会 & 交流会

果実・野菜の品質や成分の変化を科学の視点から学び、
地場食材の魅力を活かした料理を味わいながら親睦を深めましょう

2016年4月17日(日) ビレッジ安曇野(安曇野市豊科南穂高6780)

◇第1部・講演会 14:30-16:00 (受付 14:10 ~)

「青果物の収穫後生理および貯蔵・加工における品質・成分変化」

青果品質保全学がご専門の濱渦先生をお招きし、野菜・果物の収穫後
および貯蔵、加工の品質や成分変化について科学的視点からお話頂きます

はまうず やすのり
講演者: 信州大学農学部 **濱渦康範** 准教授

大阪府で生まれる。大阪府立大学大学院農学研究科博士後期課程修了。
農学博士(大阪府立大学)、信州大学農学部助手を経て現在に至る。
大学院農学研究科および農学部において、食料機能解析学および
青果品質保全学を担当。
主として果実・野菜の機能性成分の変化と有効利用について研究。



●参加費: 一般 500円 (高校生・中学生無料/当日参加可)

野菜ソムリエコミュニティながの会員 無料(当日入会も可)

※お子様ご同伴での参加も可能ですが、周囲へのご配慮をお願いします

◇第2部・交流会 16:15-18:30

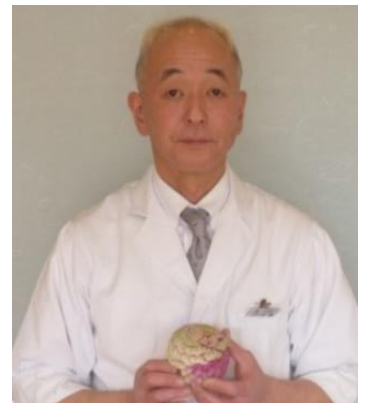
たじま しゅうじ
ビレッジ安曇野 **田島修二** 料理長による

「地場食材を活かした春の三段重」

地場野菜を活かしたお料理を味わいながら野菜ソムリエと交流しましょう
野菜に興味・関心のある方大歓迎です

松本第一高校卒業後、東京の和食店にて10年間修行。
松本の東急インにて10年間腕を振るった後に安曇野ビレッジ料理長として現在に至る。
野菜カービングを用いた料理が美しい。
長野県調理師会技能指導員。
平成21年度 県調理師会料理コンクール佐久平大会県知事賞受賞。
[味覚の一週間]の講師なども務め、食育にも力を注いでいる。

●交流会費: 3,240円 (要予約)



料理長 野菜カービング作品

《企画・主催》野菜ソムリエコミュニティながの <https://www.facebook.com/vegefrunagano>

【お申し込み・お問い合わせ】

お名前、ご住所、連絡先、講演会及び交流会(どちらか1つでも可)の参加希望をメールに明記して
4月7日(木) までに下記アドレス宛にお申し込みください。

vegefrunagano@yahoo.co.jp