

奄美特産の発酵食品 (ミキ・なり味噌)

米とサツマイモが原料の「ミキ」やソテツの実から作る「なり味噌」は、幕末の書籍奄美民族誌「南島雑話」にも紹介されている奄美の食文化を語る上で欠かせない伝統発酵食品です。これらの製法や成分などについて紹介します。

参加
無料

講師

高峯 和則

鹿児島大学農学部附属焼酎・
発酵学教育研究センター教授

日時

令和4年

10月30日(日)

13:00~14:30

会場

鹿児島県立奄美図書館 4階第1研修室

放送大学面接授業科目「発酵食品のひみつ」の一部を公開します。どなたでも参加できます。
※新型コロナウイルス感染防止のため、三密に配慮して開催します。(定員30名)
マスクを着用してご来場ください。

参加申込先

放送大学 鹿児島学習センター

TEL: 099-239-3811

FAX: 099-239-3841

Eメール: kagoshima46@ouj.ac.jp

鹿児島市山下町14-50 (かごしま県民交流センター内)



学生募集 令和5年度第1学期 (4月入学生)

出願受付

令和4年11月26日(土)

~令和5年3月14日(火)

オープンキャンパス・個別相談会開催中(月・祝除く)

