



令和4年度 「簡易テスト実習」のご案内



商品テスト実習室の設備・関係機器を活用して、簡易商品テスト実習を実施します。

実習後、身についた知識を地域に還元・貢献いただけるよう、機器の貸し出しも図ります。

1 内容

発酵プロフェッショナルのオレガン愛美氏を講師に招き、「発酵食品」をテーマとした基礎的な講習を行うとともに、「塩麴」の作り方やその活用について実習を交えて学びます。参加者は得られた知識・手法を元に、健康で体に良い食事を意識した日々の食生活に生かしてもらいます。

(1) カリキュラム (約1時間半)

①講習 (発酵食品に関する基礎的な講習)

②簡易実習 (「塩麴作り」塩分計を使った簡易テスト実習)

(2) 講師：一般社団法人日本発酵文化協会認定 発酵プロフェッショナル
オレガン愛美 (おれがん まなみ) 氏

(3) 受講料：無料

(4) 受講後の支援：受講者が地域で活動できるよう、希望者に塩分計の貸出しを行います。



2 日時

令和4年 11月17日(木) 13時30分～15時

3 会場

横浜市消費生活総合センター 商品テスト実習室 (5F)

4 申込資格と募集人数

市内在住、在勤、在学の方 定員10名程度

5 申込方法 (先着順)

電話、FAX、メールのいずれかで、10月24日(月)までにお申込みください。

FAX、メールでのお申込みの場合は、お名前、電話番号、住所をお書き添えのうえ、件名に「テスト実習申込」とご記入ください。定員オーバーの場合は、FAX またはメールでご連絡いたします。※手話通訳をご希望のかたは、お申し込み時にお書き添えください。なお、終了後センターHP 動画ギャラリーにてダイジェスト版を公開しますのでご了承ください。

6 申込先

横浜市消費生活総合センター 簡易テスト実習担当

電話：045-845-5640 FAX：045-845-7720

E-Mail：info@yokohama-consumer.or.jp