

「食を通じた未来の科学者交流イベント」

日時 2024年 2月 18日 (日)

13:40~15:50 食品加工×アロマ ハンズオンセミナー

11:00~16:00 宮大ベ~こんず展示

場所 都城市まちなか交流センター

(都城市シーズンマルシェにあわせて開催)

○ 食品加工×アロマ ハンズオンセミナー (要・事前申込み)

講師: 山崎有美先生(宮崎大学地域資源創生学部 准教授)

中高校生対象(小学生以下の兄弟姉妹さんも保護者様同伴で一緒にご参加いただけます)。

人工イクラの製造技術を利用して、食品の色、香りを閉じ込めるアロマビーズを作ります。ハンズオンセミナーだからこそ体験できる身近な食べ物と大学の研究のつながりに触れてみませんか。

宮崎大学の学生も補助員として参加。宮崎大学教員・学生との気軽な交流会です。



山崎有美先生のご紹介はこちら



🐷 新生「宮大ベ~こんず」命と食のプロジェクト (申込み不要)

こんにちは！宮崎大学の学生団体「宮大ベ~こんず」です！

私たちは、自分たちの活動についてのポスター展示を行います。来場者の方どなたでもご参加いただける楽しいゲームもご用意していますので、お気軽に足を運んでいただくと嬉しいです^^♪ 是非お越しください！



~宮大ベ~こんずの団体紹介~

「宮大ベ~こんず」は大学生が豚を育て、と畜・加工することで畜産を根本から学ぶことを目指す団体です。現在は豚を飼う為の準備を日々進めており、命と食について考え、畜産業と消費者を繋ぐ存在になれるよう、猪突猛進ならぬ”豚突猛進”の姿勢で活動しています。

お申込み・お問合せ

ハンズオンセミナーへのご参加を希望する場合は、QRコードまたは下記メールより、2月12日までにお申し込みください。なお、定員(30名)に達し次第、申し込みを終了します。

担当: 上村涼子(宮崎大学農学部)

e-mail: uemurary@cc.miyazaki-u.ac.jp



お申し込みはこちら