好きを、編む。
那須塩原市

三島公民館で学ぶ「令和８年度那須塩原市民大学」

参加募集!!

～発酵 DE 健康に！PART2～

皆さま、毎日発酵食品を食べていますか？発酵食品を食べることは腸内環境の改善、免疫力の向上、生活習慣病の予防と良いことずくめです。
講話や発酵食品作り、工場見学などをとおして“発酵の基礎知識”を学びましょう。

発酵 DELICATESSEN

【ワイン講座】



ワインのアルコール発酵と乳酸発酵について学びましょう

日　時：11月７日（土）
10時～12時
講　師：ワイン農家・醸造家
山崎　賢子　氏
場　所：会議室１・２、調理室
参加費：無料

【チーズ講座】



おしゃれな盛り付け方
“チーズプラトー”に挑戦!!

日　時：11月21日（土）
10時～12時
講　師：So-boku　眞嶋　七重　氏
場　所：会議室１・２、調理室
参加費：1,500円



発酵 食品メーカーを訪ねる視察研修

【～日清製粉ミュージアム＆ココファームワイナリーの旅～】

日　時：11月　26日（木）
８時30分～17時30分
行　先：群馬・足利方面
行　先：日清製粉ミュージアム・正田記念館・発酵レストラン(お昼)・ココファームワイナリー
参加費：4,000円程度

【薬膳料理講座】



発酵食品を使った身体にやさしい薬膳料理を堪能しましょう

日　時：12月　12日（土）
９時30分～13時
講　師：和ユール師範:野村真理子氏
助手：菰田　浩子氏
場　所：会議室１・２、調理室
参加費：1,500円

※講師・会場の都合、状況により内容・日程に変更がある場合があります。

【募集対象】　那須塩原市民 定員20名　※定員を超えた場合抽選
【募集〆切】　令和8年10月14日（水）午後５時まで
【申込方法】　申込フォーム、電話または窓口でお申し込みください。
【受付時間】　火曜日から日曜日　9:00～17:00　※月・祝日不可
【参加の可否】　10月15日（木）以降にお知らせします。

申込フォーム