

2019  
市民サロン  
第3講

# 体験から知る庄内の食と農 — 豊かな食を楽しむために —

◎市民サロン…鶴岡高専と地域内研究機関等の研究者・技術者を講師に、各専門分野の最新情報をわかりやすく提供する市民講座です。どなた様も、お気軽にご参加ください。

日時 **10月15日(火) 18:30～20:00**

会場 **庄内産業振興センター 第2研修室** (鶴岡駅前マリカ東館3階)

受講料 **無料**

申込締切 **10月10日(木)** チラシ裏面の申込書に必要事項をご記入のうえ FAX 又は TEL にてお申込みください。

《 講話 1 》 ……………(18:30～19:15)

## 『農家&レストランを約8年 ～ローカライズな食と農の楽しみ方～』

講師: やさいの荘の家庭料理「菜あ」

小野寺 紀允 氏

あなたにとって「ソウルフード」ってなんですか？  
自分が小学校の文集で書いた好きな食べ物は、『家の炊き立てのご飯とおばあちゃんの梅干し』。  
この2つは未だに変わらず、どこの世界へいっても得られない一品。そして、それを得る事がどんなに大変な事が気づいた30代。  
今はその好きな食べ物を「自分で作ること」で継ぎ、楽しんでいきます。



《 講話 2 》 ……………(19:15～20:00)

## 『微生物のチカラを借りて豊かな食と農へ』

講師: 鶴岡工業高等専門学校 創造工学科

化学・生物コース 准教授 斎藤 菜摘 氏

土や水、身のまわりの環境には常に微生物が存在しています。これら微生物たちは、豊かな作物をつくり、私たちがおいしい食べ物をいただくまでの間にとっても大切な働きをしています。特に農業ではこういった「微生物のチカラ」を昔から利用しているわけですが、どんな微生物が、どこでどのように役立っているのでしょうか。本講話では、食と農につながる微生物の役割や仕組みについて少しだけ紐解いてみたいと思います。



だだちゃ豆の根まわりから分離した微生物

◆お問合せ◆

**鶴岡高専技術振興会** (公財)庄内地域産業振興センター内)

〒997-0015 山形県鶴岡市末広町3-1 (鶴岡駅前マリカ東館3階)

TEL: 0235-23-2200 FAX: 0235-23-3615

URL: [http://www.shonai-sansin.or.jp/tsuruokakousen\\_info/](http://www.shonai-sansin.or.jp/tsuruokakousen_info/)

◆会場◆



主催: 国立高専機構鶴岡高専地域連携センター・鶴岡高専技術振興会

後援: 山形県・鶴岡市・公益財団法人庄内地域産業振興センター