おいしい信州ふーどカフェ

食物繊維が豊富なもち麦を食べて、美容と健康に

第５回 健康生活の達人教室　「信州の魅力ある地域食材で健康・幸せ生活を」

FOOD CAFE

2. 27 WED

トーク 17:45–18:45
試食 18:45–19:30

MIDORI 長野 3F
りんごのひろば［長野市南千歳 1-22-6］

もち麦×健康

おいしい信州ふーどカフェ

食物繊維が豊富なもち麦を食べて、美容と健康に

食感が良くまた水溶性食物繊維が豊富に含まれる「もち麦」は、現代食生活の中で機能性がある食材として注目されています。海外産が主流の中で、長野県では、もち麦の新品種として「ホワイトファイバー」を開発し、県産食材としての普及を目指しています。「もち麦」の開発秘話、健康と科学、おいしいレシピ、世の中に広げた仕掛け話などをききながら、新しい「もち麦：ホワイトファイバー」を味わってみませんか？

▶▶▶ 詳細・参加のお申込みは裏面詳細

おいしい信州ふーど －プレミアム・オリジナル・ヘリテイジ－

長野県次世代ヘルスケア産業協議会
Nagano Prefecture Next-generation Health Care Industry Council

信州大学 | 医学部
SHINSHU UNIVERSITY

SUIRLO
国立大学法人 信州大学［サイロ］
学術研究・産学官連携推進機構

信州リビング・ラボ

開催概要

日時　2月27日（水）17:45-19:30
トーク 17:45-18:45 ／試食 18:45-19:30

場所　MIDORI 長野 3F りんごのひろば

定員　50名程度

参加費　無料

※席数に限りがございます。当日参加も可能ですが、可能な限り事前登録をお願いいたします。

「もち麦のがっこう」時間割

17：45 開校

17：50

●1限目
「もち麦って何？～ホワイトファイバー開発秘話～」
講師：田淵秀樹 氏　（県農業試験場）

●2限目
「もち麦の良さとは。　～もち麦と健康科学～」
講師：日高宏哉 氏　（信州大学医学部保健学科）

●3限目
**「もち麦（大麦）と生活者をつなぐ
～はくばくウェブサイト
「おいしい大麦研究所」からみた視線～」**
講師：大﨑優 氏　（㈱CONCENT 取締役／サービスデザイナー）
高橋裕子 氏（㈱CONCENT コンテンツディレクター）

●4限目
対談「もち麦をもっと沢山の地域の人に…。」
横山タカ子 氏（料理家）
×
大﨑優 氏（㈱CONCENT 取締役／サービスデザイナー）
高橋裕子 氏（㈱CONCENT コンテンツディレクター）

18：45　閉校

18：50　放課後
「もち麦体験　～食べてみませんか？～」
講師：曽根千智 氏　（フードデザイン担当）

★「もち麦体験」もち麦試食会

「もち麦の学校」閉校後、もち麦料理の簡単な試食の実施やレシピを配布します。これまでに開発したもち麦健康レシピを使った料理を会場内に準備します。是非、一口ご試食下さい。

申込み方法

https://goo.gl/forms/SEO8aSYLdkLV3dqq1

参加お申し込みは上記 WEB ページからお申込みください。　※こちらからも→

E-Mail：living-lab@shinshu-u.ac.jp

お名前・連絡先・参加人数を入力の上、上記アドレスへ送信してください。

FAX　0263-37-2076

以下にご入力の上、上記へ FAX 送信してください。

フリガナ
お名前

メールアドレス

電話番号　　－　　－

参加人数　　人

アクセス

MIDORI 長野 3F りんごのひろば

長野市南千歳 1-22-6

主催：長野県次世代ヘルスケア産業協議会
信州大学医学部保健学科
信州大学 学術研究・産学官連携推進機構　信州リビングラボ事業

お問い合わせ

信州リビング・ラボ事務局
〒390-8621 長野県松本市旭 3 丁目 1 番 1 号
信州地域技術メディカル展開センター 1 階
TEL：0263-37-2067　FAX：0263-37-2076
E-Mail：living-lab@shinshu-u.ac.jp

信州大学 SHINSHU UNIVERSITY