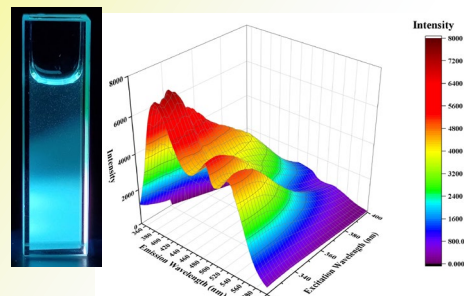


令和6年 みやぎ 県民大学

受講料無料

味を画像にしてみよう



～東北の味：日本酒はどんな画像～

東北の特産品ともいえる発酵食品(日本酒など)は蛍光を出します。味と蛍光の間にある関係を体験しながら学び、味の可視化に挑戦しましょう。

受講プログラム

講師：

8月24日(土) 9:30～11:30

生活の中の蛍光

丸尾 容子

(工学部環境応用化学科 教授)

佐藤 善之

(工学部環境応用化学科 教授)

8月31日(土) 9:30～11:30

日本酒の蛍光は？

会場：

9月7日(土) 9:30～11:30

どんなものが光る？

東北工業大学

八木山キャンパス

TechLab(実験・教育棟)

9月14日(土) 9:30～11:30

カルメ焼き
づくりに挑戦

申込み方法

e-mailで

お申し込みください。

(氏名・性別・年齢

・住所・職業・電話番号を記入のこと)

E-mail: rc-center@tohtech.ac.jp

問い合わせ先

〒982-8577 仙台市太白区八木山香澄町35-1

東北工業大学 地域連携センター 高橋

TEL:022-305-3817

