

2018
市民サロン
第1講

みんなで創造する庄内の食文化 — 食の理想郷へ —

◎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 8月29日(水) 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 8月27日(月) 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) …

『「食の都庄内」と庄内の洋食』

講師

レストラン ロアジス 最高顧問
食の都庄内親善大使
庄内DECクラブ 最高顧問 太田 政宏 氏

庄内に本格的フランス料理のレストランができてから50年。この地域独特の洋食ができあがりました。酒田フレンチと呼ばれるそれはフランス料理の技法で地元の食材を生かした料理です。また、庄内には130種におよぶ魚介類、60種の在来野菜、米、酒、牛豚鶏、おいしい水と、まさに食材の宝庫です。これらの食材を駆使するフレンチ、イタリアン、和食、中華、寿司などの店があり、それを支えるお客様がいる。これこそ「食の都」と言えます。みなさんに庄内の食材を知っていただき、誇りを持っていただきたい。



食の都
庄内



おいしい水と、まさに食材の宝庫です。これらの食材を駆使するフレンチ、イタリアン、和食、中華、寿司などの店があり、それを支えるお客様がいる。これこそ「食の都」と言えます。みなさんに庄内の食材を知っていただき、誇りを持っていただきたい。

… 講話 2 (19:15~20:00) …

『絹を食べれば元気になる』

講師

鶴岡工業高等専門学校 創造工学科
化学・生物コース 特任教授 飯島 政雄 氏

鶴岡市は絹織物の産地として古い歴史を持っています。“サムライゆかりのシルク”として日本遺産にも認定されました。絹糸はカイコが生み出す機能性のタンパク質です。生体親和性が高く、食べることもできます。この絹タンパク質をゲルや粉末などに加工すれば、食品素材にもなります。講演では絹タンパク質の加工技術とその効果について解説します。絹を食べれば健康に良く、長生きすること間違いありません。

【糸から粉末に】



◆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)

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/TKGS/index.html>

◆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