


**期間** 令和6年6月6日(木)～令和6年7月4日(木) [全5回]

**実施場所** 八幡西生涯学習総合センター  
〒806-0021 八幡西区黒崎3-15-3 (29ページアクセス参照)

**申込・問合せ先** 八幡西生涯学習総合センター  
〒806-0021 八幡西区黒崎3-15-3  
TEL:641-9360 FAX:641-9332

**時間** 10:00～12:00

応募締切

**5月16日(木)**

 スマートフォンからも  
お申込みできます▶

**定員** 40名

**受講料** 3,000円

**受講生への  
メッセージ**

コーディネーター：北九州市立大学 教授 森田 洋

私たちの身の回りには様々な食品があふれかえっています。私たち消費者は、唯一の情報源である『食品の表示』を通じて、その食品の本質を見極めるしか術はありません。

本講座では市場に出回っている様々な身の回りの食品を取り上げながら、食品添加物の種類と使用目的などについて優しく解説をしていきます。食品添加物の理解を深めることで、より健全な食生活の実践に役立てていただければ幸いです。

回数	月日	テーマ・内容	担当講師
1	6/6 (木)	<b>おいしさとは何か?</b> 私たちは「見た目」「味」「香り」「食感」といった五感を総合的に使って「おいしい」と判断しています。ここではヒトの五感の重要性を考えていきます。	北九州市立大学 国際環境工学部 教授 <b>森田 洋</b>  1970年名古屋生まれ。 1999年九州大学大学院博士課程修了、 博士(農学)。北九州市立大学教授。 食品・酒類開発や抗菌剤開発などの研究 を行っています。 日本防菌防黴学会研究賞、ものづくり日 本大賞特別賞などを受賞。
2	6/13 (木)	<b>食品添加物は安全なのか?</b> 食品添加物の安全性についてやさしく解説をして、食品の腐敗を防ぐもの(保存料など)を例に食品添加物の使用目的について考えていきたいと思えます。	
3	6/20 (木)	<b>食品添加物で色や味をつける</b> 食品の色を保つもの(着色料など)、食品の味をつけるもの(甘味料など)を紹介しながら、食品添加物の多様な使用目的について考えていきます。	
4	6/27 (木)	<b>美味しいものには添加物が少ない</b> 食品どうしをつなぎあわせるもの(結着剤、乳化剤、増粘多糖類)について紹介しながら、美味しいものには食品添加物が少ないことを解説していきます。	
5	7/4 (木)	<b>表示されない食品添加物</b> 食品添加物は原則、原材料として表示する義務がありますが、なかには表示の義務がないケースもあります。ここでは表示されない添加物について紹介します。	

 スポット受講  
 詳細は2ページ

 料金  
**1,000円/回**  
 初回1回のみ