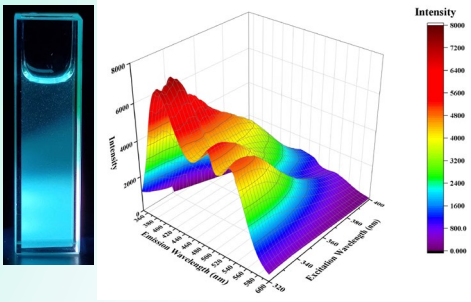
受講料無料

令和7年度
みやぎ県民大学

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 ；

8月24日（日）10:00～12:00
生活の中の蛍光

8月30日（土）10:00～12:00
日本酒の蛍光は？

9月13日（土）10:00～12:00
日本酒の蛍光について
どんな研究がなされてる？

9月20日（土）10:00～12:00
カルメ焼きづくりに挑戦

講　師 ：

丸尾　容子
（工学部環境応用化学課程　教授）
佐藤　善之
（工学部環境応用化学課程　教授）

会　場 ：

東北工業大学 地域連携センター
「テクロビ」
仙台市青葉区中央4-4-19
アーバンネット仙台中央ビル5階

お申込み方法 ；

（各回定員30名）

専用申込フォームよりお申し込みください
https://forms.office.com/r/SqeZgEGdnq
申込期間：7月7日（月）～8月18日（月）まで

令和7年度 みやぎ県民大学 学校等開放講座 味を画像にしてみよう～東北の味：日本酒はどんな画像～

問い合わせ先 ；

東北工業　地域連携センター　髙橋
TEL：022-305-3817
E-mail: rc-center@tohtech.ac.jp