



仙台五城ライオンズクラブ主催

第12回奨学会チャリティ講演食味会

平成27年 **10月29日(木)**

《第1部・講演会》

世界の豆食品と健康

世界の豆食品。日本人は大豆で味噌、醤油、納豆、豆腐をつくり、青豆は枝豆やずんだ餅で楽しむ。小豆は煮豆やあんこにする。大豆の豊富なタンパク質は畑の肉である。世界で豆は人間の重要な栄養源となっている。

●講師：

こくぶん まきえ

国分牧衛氏

東北大学名誉教授 農学博士

1950年岩手県生まれ。1973年東北大学農学部卒業後、農水省農業試験場研究員を皮切りに、農業技術職を歴任。2000年農水省国際農水産業研究センター国際研究情報官を最後に、東北大学大学院農学研究科教授就任。2015年退官。専門は大豆の栽培で、日本作物学会賞や日本農学賞・読売農学賞を受賞。



《第2部・食味会》

会場＝仙台国際ホテル

【講演会】18:00～ 2F「平成の間」

【食味会】19:00～ 2F「平成の間」

◎講演会と食味会
ワンドリンク付

会費＝7,000円



※写真はイメージです。

お申込み・お問い合わせは

主催／仙台五城ライオンズクラブ **TEL.022-262-6633**

この催しは仙台五城ライオンズクラブ高校生援助奨学会の奨学金チャリティー事業です。

協賛／仙台国際ホテル・一ノ蔵・宮城県