令和6年度 親子体験教室

酒づくり&麹パワーでお絵かき



主催:あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター

あいち産業科学技術総合センター食品工業技術センターでは、小学3年生~中学生を対象に、 発酵食品の製造に使われている微生物「麹(こうじ)菌」の働きを 学ぶ親子体験教室を開催します。

愛知の発明の日に、生活に身近な微生物の働きを知ることで、科学や発明、モノづくりに 対する興味を育んでいただくことを目的としています。

皆様のご参加をお待ちしています。

1. 内

● 2 種類の麹菌(黄麹菌、白麹菌)を使った米麹を用いて 2 種類のノンアルコール甘酒 を作ったり、麹液を使ったお絵かきをしながら、麹菌の不思議な力を学習します。

2. 日 時

●令和6年7月25日(木) 13:30~16:00 ごろまで

3. 場 所

●あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター 2階 製造講習室

4. 対

- 愛知県内の小学校 3 年生~中学生。
 - ※定員10組(定員になり次第、締切とさせていただきます)。
 - ※安全の都合上、対象学年以外の同伴はご遠慮ください。
 - ※必ず保護者同伴でご参加ください。

5. 参加費

●無料ですが、事前にお申し込みが必要です。

6. 持ち物

- ●筆記用具
 - ※実験を行いますので多少汚れても良い服装(エプロン等)でお越しください。
 - ※タオル、飲物など、必要に応じてご持参ください。

7.申込方法

- FAX または E-mail でお申し込みください。
 - ・FAX:本用紙裏面の参加申込書に必要事項をご記入の上、ご送信ください。
 - ・E-mail: 件名を「親子体験教室」として、以下の内容をご記入の上、 「acist-shokuhin@pref.aichi.lg.jp」へご送信ください
 - ① 参加されるお子様のお名前 ②学年 ③学校名
 - ④保護者のお名前 ⑤ご住所
 - ⑥ご連絡先(電話番号、メールアドレス等)
 - ・申込期間:令和6年7月18日(木)まで
 - ・申込先着順、参加の可否は申込者全員にお知らせします。





8. 問合先

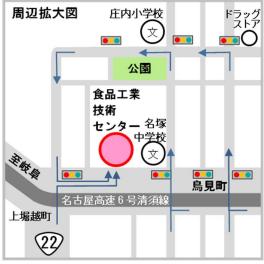
あいち産業科学技術総合センター 食品工業技術センター

〒451-0083 愛知県名古屋市西区新福寺町 2-1-1 TEL(052)325-8092(直通) FAX(052)532-5791

担当:発酵バイオ技術室 小野、家田、近藤

9.アクセス





地下鉄 名古屋駅、栄方面から地下鉄東山線「伏見」乗り換え

鶴舞線(犬山、上小田井方面)「庄内通」下車 2番出口 西へ徒歩約12分

市バス 名古屋駅:「バスターミナル」5番のりばから

名駅11(名古屋駅(左回り)行き)「上堀越町」下車 徒歩約3分 名駅26(平田住宅行き) 「上堀越町」下車 徒歩約3分

栄:「オアシス21」1番のりばから

栄25(名塚中学行き/名西橋行き)「上堀越町」下車 徒歩約3分 栄27/西巡回(栄(右回り)行き)「上堀越町」下車 徒歩約1分 栄27/西巡回(栄(左回り)行き)「上堀越町」下車 徒歩約3分

タクシー 名古屋駅から約20分

自動車 国道22号線堀越交差点東すぐ(駐車場51台)

参考 食品工業技術センター ホームページをご覧ください。

https://www.aichi-inst.jp/shokuhin/access/

10. 参加申込書

甘酒づくり&麹パワーでお絵かき 参加申込書 FAX(052)532-5791

ふりがな					
お名前	保護者			お子様	
学年	※学校名は任意です		小学校	年生	
	中学校		中学校		
ご住所					
ご連絡先	TEL [※] 昼間にご連絡可能な電話番号			FAX	
メール アドレス	@				

※ご記入いただいた個人情報は、この親子体験教室のお申込確認、ご連絡のみに利用させていただきます。
※当日は係員が広報目的の写真を撮影し、当センターの各種媒体に使用させていただくことがあります。

ご了承ください。