

# 「秋の道産作物の生産と健康機能性を高める調理・加工法&薬膳試食」 ～チコリー、ヤーコン、菊芋、タマネギ、タモギ茸、紅ビーツなど～

## ＜日時・会場＞

平成 29 年 11 月 4 日 土曜日

講演 10:00～11:30 本学 723 教室

試食 11:40～12:40 本学 PAL4 食堂

\*\*\*\*\*

受講料：無料（材料費 800 円）

定員：90 名 締切：10 月 24 日 火曜日

\*お申し込み方法は、下記をご覧ください。



講師：北翔大学・北翔大学短期大学部  
学長 西村 弘行

道内寒冷地の特色ある作物、チコリー、ヤーコン、菊芋、タマネギ、タモギ茸、紅ビーツなどは、無農薬あるいは減農薬で栽培ができ、これまで美肌や健康の効果を科学的に証明してきました。さらに、それぞれの機能性を引き出す調理・加工法を見出したので、参加者にお伝えいたします。さらに、この技術を活用した美味しい薬膳メニューを調理し、試食体験いたします。

薬膳メニュー：チコリボートのサーモンムースタルタル添え、ヤーコンと鶏肉のチンジャオ風、タモギ茸・海老グラタン、豚肉の発酵タマネギ味噌漬け焼き、菊芋のポタージュスープ、タモギ茸入り味噌汁、ご飯、さらに温かいヤーコン茶も提供。但し、多少のメニューを変更することもあります。

\*当日、ヤーコン、菊芋、その他道産タマネギ調味料や菊芋茶・菊芋味噌漬けなどを販売します。

申込方法：FAX、メール、往復はがきにて下記項目をご記入の上、お申込みください。

①講座名 ②住所 ③氏名（ふりがな） ④電話番号 ⑤年齢

※FAXでお申し込みの方は、上記項目のほかFAX番号をご記入ください。

※受付後、開講のご案内をしますので、10日以内に連絡がない場合には、お問い合わせください。

申込先：〒069-8511 江別市文京台 23 番地 北翔大学 地域連携センター

FAX：011-387-3746

Eメール：kouzacen@hokusho-u.ac.jp