

大学・農業関係高校との連携講座(東海大学)  
筋肉と食肉の科学:美味しさと健康の秘密



ステップアップしたい方

オンライン併用

無

サテライト講座

無

開催日	令和7年2月17日(月)
開催時間	13時受付開始 13時30分から14時30分まで
会場	東海大学阿蘇くまもと臨空キャンパス2号館 C棟1階 2C 104教室
会場場所	上益城郡益城町杉堂871-12
連絡先	TEL:096-248-6600(研修部直通)
優先する受講者(※)	農業者
申込締切	令和7年2月10日(月)
講師	東海大学農学部動物科学科 准教授 佐藤 祐介 氏
講座の狙い	東海大学の研究成果の中から、農業者向け的话题を紹介する。
講座の概要	将来のタンパク質不足が懸念される中、健康維持に欠かせない筋肉と食肉の重要性が注目されている。 本講座では、筋肉と健康の関係や、未来の食材として期待される「培養肉」の可能性をわかりやすく解説。さらに、熊本特産の馬刺しや赤牛の美味しさと、その健康への効果についても紹介する。
講座の時間配分	講義 13時30分~14時10分 質疑 14時10分~14時30分
受講上の注意	・ 集合時間厳守 ・ できるだけ乗り合わせや公共交通機関を御活用ください。
受講の可否	応募者多数の場合は、優先する受講者(※)を優先し、抽選になります。 登録されたメールアドレス宛に2月10日(月)頃に受講決定を通知します。