



〈筋肉と食肉の科学〉 美味しさと健康の秘密

講師：東海大学農学部動物科学科 准教授 佐藤 祐介氏

受講料
無料

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ます。

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します。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します。

開催日

令和7年（2025年）2月17日（月）

時間

13時30分から14時30分まで（13時受付開始）

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2C104教室
（上益城郡益城町杉堂871-12）

お申込み

以下のURLから、「本-12大学・農業関係高校との連携講座」にお申し込みください。

▼お申込みURL▼

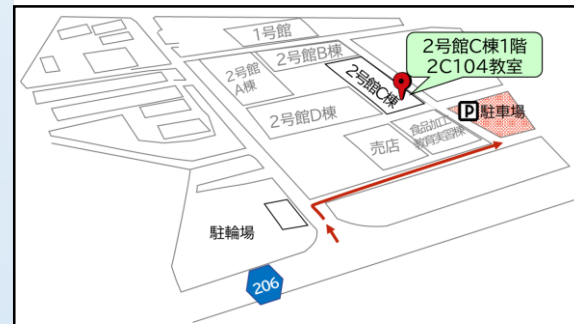
<https://logoform.jp/form/x4b6/461293>

↑こちらからくまもと農業アカデミーのその他の講座にもお申込みいただけます。



▲受講申込
QRコード

東海大学阿蘇くまもと臨空キャンパス内MAP



交通アクセス

【バス】阿蘇くまもと空港リムジンバスで「阿蘇くまもと空港国内線ターミナル」下車、徒歩14分

【車】九州自動車道「益城熊本空港 IC」から第二空港線（県道36号）を阿蘇方面に約8キロ移動。右折して堂園小森線（県道206号）に入り約1キロ直進し、左側。約15分。

受講上の
注意

- 登録されたメールアドレス宛に2月10日（月）頃に受講決定の通知をします。
- できるだけ乗り合わせや公共交通機関をご活用ください。

申込締切
2月10日

お問い合わせ

熊本県立農業大学校研修部 096-248-6600