

東京聖栄大学  
健康栄養学部公開講座  
講座番号 No. **2**

## つまもの野菜学講座【座学講座】

### <つまもので美味しさを倍にする日本人の知恵>

「かつしか区民大学」対象講座

定員

25名

講師

株式会社芋松 取締役／東京聖栄大学 特別講師  
東京聖栄大学健康栄養学部食品学科 客員教授

伊藤 芳光   
藤島 廣二

講座内容

つまものは近年では”tsumamono”として海外でもよく知られていますが、もともとは「妻物」または「妻もの」とも記され、刺し身や焼き物などの和食に添えて、季節感や見た目の美しさを高め、風味付けなどにも役立てるものです。本講座ではどれほどの種類のつまものがあるのか、どのように飾って美味しさを倍化するのかなどをお話しします。

伊藤 芳光先生プロフィール：東京農業大学で博士（農芸化学）取得後、ベンチャー企業の主任研究員、東京農業大学助手を務める。現在は、家業である青果仲卸 芋松で取締役として豊洲市場内で勤務。東京聖栄大学食品学科授業内で、特別講義の講師も務めている。  
なお、本講座は、食品・農水産物流通論を専門とし、農林水産省の研究機関（東北農業試験場、農業総合研究所等）で研究室長、東京農業大学国際食糧情報学部教授を歴任、東京農業大学名誉教授、東京聖栄大学客員教授の藤島 廣二先生がコーディネーターを務めます。

実施日時

2023年9月30日（土） 13:00～15:00

会場

東京聖栄大学7号館（JR新小岩駅より徒歩5分）

参加対象者

15歳以上の方

申込み方法

往復ハガキでご応募ください。

ご応募締切日

2023年9月11日【必着】応募者多数の場合は抽選になります。  
※応募結果は返信ハガキにてお知らせします。発送は2023年9月12日頃の予定です。

費用

無料

持ち物

筆記用具 マスク