

## 大分香りの博物館 3周年記念事業

# 香りと食の文化講座

「大分香りの博物館」開館3周年を記念して、大分県、別府市、大分合同新聞社の後援により文化講座を開催いたします。皆様方のご参加を心よりお待ちしております。

開催期間	2010年6月～2011年1月まで
開催場所	別府大学3号館ホール 他
受講対象者	一般・学生
受講料(1回)	各講座1,000円
年間チケット	5,000円(大分香りの博物館パスポート付)

6月26日(土)

13:00～14:30 場所:メディア教育・研究センター

テーマ **ONSEN 香りと癒し・歴史と文化**

講師:吉武利文先生

香りのデザイン研究所所長・別府大学客員教授

17:30～19:00

テーマ **別府(鉄輪)温泉での香りによるまちづくりについて**  
鉄輪地域の人たちと学生の交流

場所:地獄むし工房鉄輪

7月10日(土)

13:00～14:30

テーマ **香りの誘い**

講師:檀 太郎先生 エッセイスト

7月24日(土)

13:00～

テーマ **ハーブスイーツづくり**

講師:平包留美先生

別府大学短期大学部准教授

場所:短期大学部食物栄養科調理室

・材料費 実費2,000円  
・お申込み 先着順に50名(大分香りの博物館に電話でお申込みください)

9月18日(土)

13:00～14:30

テーマ **発酵食品と香り**

講師:小泉武夫先生

東京農業大学名誉教授・別府大学客員教授

小泉武夫先生による公開講座(聴講自由)

9/15 9:00～14:30 発酵食品の歴史/発酵食品の機能性

9/16 9:00～14:30 発酵食品の機能性/発酵食品の文明・文化

9/17 9:00～14:30 世界の発酵食品/日本の伝統発酵食品

9/18 9:00～12:10 日本の伝統発酵食品/これからの発酵食品とその開発

10月16日(土)

13:00～14:30

テーマ **香りと食文化**

講師:江崎一子先生

別府大学食物栄養科学部教授

11月13日(土)

13:00～14:30

テーマ **フィリップ・フォール駐日フランス大使講演会**  
仮題 フランスの文化(予定)

12月4日(土)

13:00～

テーマ **ハーブ料理教室**

講師:立松洋子先生

別府大学短期大学部教授

場所:短期大学部食物栄養科調理室

・材料費 実費2,000円  
・お申込み 先着順に50名(大分香りの博物館に電話でお申込みください)

1月22日(土)

13:00～

テーマ **香りの働きの神秘**

- 知られざる役割 -

講師:渋谷達明先生 筑波大学名誉教授