

**平成24年度 岡山大学公開講座**  
**「健康に役立つ乳酸菌とその発酵利用」募集要項**

- 1 講座名称 農学部公開講座 「健康に役立つ乳酸菌とその発酵利用」
- 2 目的 乳酸菌は古来より世界各地で様々な発酵食品の製造に用いられ、人々の健康の維持に大きく役立ってきました。近年では、その保健効果に注目が集まり、多くの機能性食品の開発の源となっています。本講座では、代表的な乳酸発酵食品である発酵乳に関して、講義と実習の両面から理解を深めていただきます。乳、乳製品および乳酸菌に関する講義と、加糖酸乳飲料およびヨーグルトの製造実習を行います。さらに、発酵乳における乳酸菌の形態観察と菌数測定を体験していただく予定です。  
※本講座は、岡山県生涯学習大学の連携講座(短期講座)となっています。
- 3 期 日 平成24年10月6日(土)、10月7日(日)
- 4 会 場 岡山大学農学部Ⅲ号館2階 化学・生物実験室 ※裏面参照
- 5 受講対象者 一般の方(乳酸菌に興味のある方)・中高生も歓迎
- 6 受講定員 20人程度
- 7 受講料 500円(10月6日(土)受付時にお支払いください。)
- 8 修了証書 講義4回のうち3回以上受講された方には、修了証書を授与します。
- 9 受講申し込み方法
- (1) 受付期間 平成24年8月27日(月)～9月21日(金)  
 原則として、Webによりお申し込みください。岡山大学HP→社会人・地域の方→公開講座等案内より、申し込み方法の指示に従い、入力して送信いただきましたら、ご案内の確認メールを送らせていただきます。  
 郵送の場合は受講申込票に、返信用封筒(80円切手を貼り住所、氏名を明記したもの。)を添えて、下記にお申し込みください。  
 持参される場合は、土曜日、日曜日、祝日を除き、9時から17時までの間にお越しください。  
 ※受講時までには受講料の納入がなされない場合は、申込みを取り消させていただきます。
- (2) 提出書類等  
 ア 受講申込票(下の票を切り離してお使い下さい)  
 イ 返信用封筒(80円切手を貼り、住所・氏名を明記して下さい。なお、持参される場合は不要です。)
- 10 申込み先及び問合せ先 岡山大学自然系研究科等事務部(工学部1号館1階) ※裏面参照  
 総務課戦略グループ  
 〒700-8530 岡山市北区津島中3-1-1 TEL 086-251-8005 FAX 086-251-8021  
 E-mail: kikaku@adm.okayama-u.ac.jp

11 講義日程・講師等 (講師及び講義題目は都合により変更することもあります)

月 日	時 間	講 師	題 目
10月6日(土)	10:00～12:00	教授 宮本 拓	乳、乳製品および乳酸菌に関する講義 加糖酸乳飲料およびヨーグルトの製造実習 市販ヨーグルト中の乳酸菌数測定
	13:00～16:00	助教 荒川 健佑	
10月7日(日)	10:00～12:00	教授 宮本 拓	加糖酸乳飲料およびヨーグルトの製造実習 光学顕微鏡による乳酸菌の形態観察
	13:00～16:00	助教 荒川 健佑	

— 切 — — 取 — — 線 — —

**平成24年度岡山大学公開講座**  
**「健康に役立つ乳酸菌とその発酵利用」受講申込票**

(農学部)

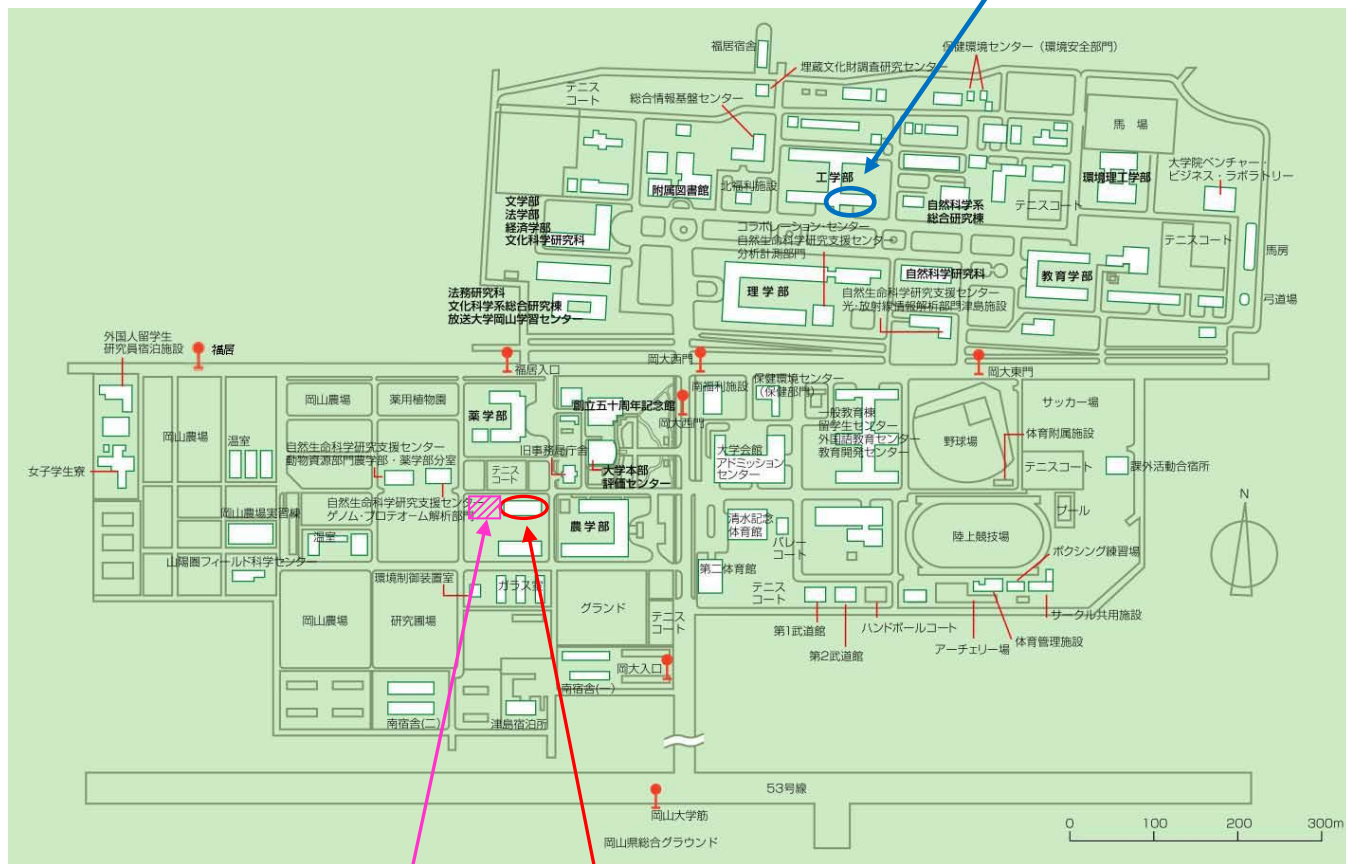
受講番号	氏名	ふりがな	性別	年齢	職業又は学校名・学年
			男・女	歳	
現住所 〒					<b>※ 車での来場</b> 有 <input type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>
(電話番号: — — ) (E-mail: )					

- (注) 太枠の中のみ記入してください。(職業欄は、差し支えなければ記入してください。)  
 申込者が多数の場合は、コピーしてご使用ください。  
 ご記入いただきました個人情報につきましては、本講座の受講管理の他、次回の公開講座案内に使用させていただきます。  
 ご案内を希望されない場合は、右側の□に√印をして下さい。(案内等を希望しない □)

# 会場案内図

- JR 岡山駅西口から岡電バス「(岡山大学経由)岡山理科大学」行に乗車、「岡大西門」で下車、徒歩5分
- JR 岡山駅東口から岡電バス「岡山大学・妙善寺」行に乗車、「岡大西門」で下車、徒歩 5分

申込：自然系研究科等事務部  
総務課戦略グループ  
(工学部1号館 1階)



駐車場

講座会場：農学部 Ⅲ号館 2階  
化学・生物実験室