

食品に生えるカビのはなし

～家庭でできる、食品のカビ予防～

どなたでもご参加いただけます
参加費 無料
一般消費者向け

日時

令和4年 6月 28日 火

午後1時30分～午後3時

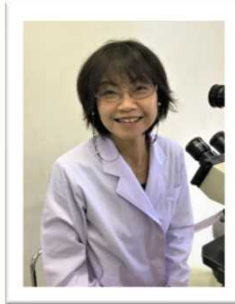
講演内容

- 食品に生えるカビのはなし (13:35～14:50)

〈講師〉

NPO法人カビ相談センター
副理事長

久米田 裕子 氏



- みどりの食料システム戦略 (14:50～15:00)

〈講師〉

近畿農政局
消費生活課長 安宅 倭

参加方法等

参加方法：Zoomによるオンライン配信

定員：80名（先着順）

申込期限：令和4年6月26日（日）

申込方法：裏面をごらんください。

※ セミナーについて詳しくは
下記URLまたはQRコードにアクセス



<https://www.maff.go.jp/kinki/press/syouhi/seikatu/220525.html>

梅雨の時期は湿度が高くじめじめとした日が続きます。湿度と温度が高いこの季節は、カビの発生に最適です。食品にカビが発生してしまっても、その部分を取り除けば食べても大丈夫？と思ったことはありませんか。

日本では古くからカビのちからによってみそやしょうゆのような発酵食品を生み出してきました。その一方でカビにはカビ毒を産生するものやアレルギーの原因となることも。

そんな食品に生える「カビ」について取り上げ、ご紹介します。

- 申込時に記載されたアドレス宛にご招待用のURLを送信します。
- 通信料は参加者負担となります。
- スマートフォンからの参加でWi-Fi等を利用しない場合、通信料がかさむ場合がありますのでご注意ください。

（お問合せ先）

近畿農政局 消費・安全部 消費生活課

京都市上京区西洞院通下長者町下る丁子風呂町

電話：075-414-9771

e-mail：kinki_consumer_information@maff.go.jp

担当者：上野、本並

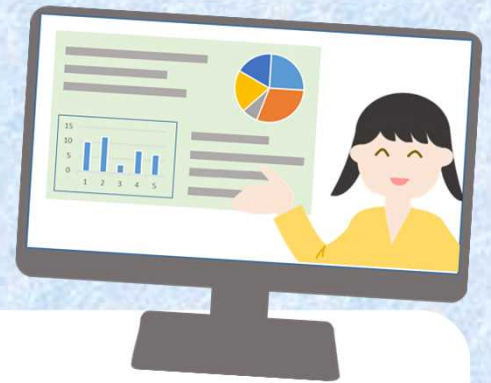


食品に生えるカビのはなし

～家庭でできる、食品のカビ予防～

令和4年6月28日(火)

午後1時30分～午後3時



1. 申込方法

- 下記URLまたは右のQRコードにアクセスし、お申込みください。



<https://www.contactus.maff.go.jp/j/kinki/form/syokusemina1.html>

※申込期限：令和4年6月26日（日）

(定員になり次第締め切ります)

- お申込後3日以内に申込完了メールを送信します。
下記のアドレスからのメールを受信できるよう設定をお願いします。
メールアドレス：kinki_consumer_information@maff.go.jp
- 「申込フォーム」送信後、約3日以内に「申込完了メール」が届かないときは、
お手数ですが表面「お問合せ先」にご連絡ください。)



2. 個人情報について

- 応募いただきました個人情報につきましては、「食に関するWebセミナー」の運営のみに使用させていただきます。
また、個人情報保護法に基づき、適切に管理します。

◆みどりの食料システム戦略◆

農林水産省は、食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現するため、「みどりの食料システム戦略～食料・農林水産業の生産力向上と持続性の両立をイノベーションで実現～」を策定しました。

<https://www.maff.go.jp/j/kanbo/kankyo/seisaku/midori/>