

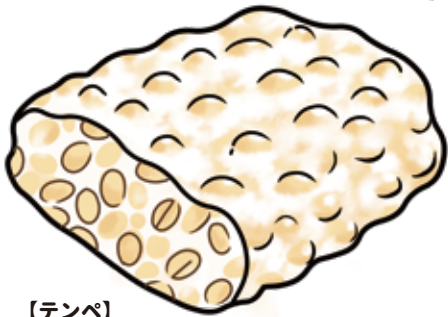
ZOOM  
配信あり!

サイエンスカフェ

# 納豆の起源 知らねバ!

世界各地には、形や食べ方は  
違えどいろいろな納豆がある。  
じつは、納豆の起源に  
ツヤツヤした葉をつける  
**照葉樹林**が関係していると  
知っているだろうか?  
今、納豆の起源を追う!!

大豆を  
発酵させたら  
ぜんぶ納豆?



【テンペ】

カビで発酵させた大豆  
は納豆と言えるのか?

7.18(日)  
10:15 - 12:00

ネバネバ  
じゃなくて  
パリパリ!

【トゥアナオ】

発酵した大豆をつぶして、  
薄くせんべいのようにした納豆



厚焼きクッキー?  
いやいや  
納豆です



【トゥアナオ】

厚焼きクッキーに  
そっくりな乾燥した  
納豆

よこやま さとし  
講師：横山智先生

名古屋大学環境学研究所教授。  
専門は文化地理学で、世界各地の発酵  
食品文化についても詳しい。  
『納豆の起源』の著者。『納豆の食文化誌』  
が農文協から2021年6月23日に刊行。



参加  
方法

## ① 探検の殿堂 (現地参加)

参加費：300円 定員：20人(先着順)  
納豆のお菓子と政所煎茶つき

## ② ZOOM 視聴

参加費：無料 定員：若干名  
希望者には事前のZOOM接続テストを行います。

申込  
方法

下記をメールで探検の殿堂までお申し込みください。  
([tanken@city.higashiomi.lg.jp](mailto:tanken@city.higashiomi.lg.jp))

- (1) 氏名 (2) このイベントを知ったきっかけ
- (3) お住まい(都道府県まで) (4) 現地参加かZOOM視聴か
- (5) 事前の接続テストは必要か

ZOOM視聴申込締め切り

7月16日(金) 正午まで

メールフォーム



コロナウイルス感染症拡大防止のため、ZOOM配信のみになる場合もあります。

東近江市西堀榮三郎記念探検の殿堂

