

2020年2月度の例会

2020.2.2

関西食品技術士センター各位

関西食品技術士センター（Kansai Food Pro.Engineers Center）例会ご案内

暦の上では立春が目の前に近づいてきましたが、まだ寒さが続いておりますが、皆様は益々お元気でご活躍のことと存じます。

さて、2月度は赤木 知裕 技術士に下記テーマについて講演をお願いすることになりました。

赤木技術士は、現在、県庁に勤められる公務員技術士として研究と行政の両面において活躍されておられます。

今回の講演では、和歌山県特産の梅干しの製造において必須である食塩の排水処理に関するお話が主だと推測いたしますが、これまでに研究と行政の両面において蓄積された多数の知見、技術、経験などが拝聴できるものを思います。また、普段我々が接することができないような貴重な情報も拝聴でき、大変興味あるお話をいただけるものと期待しています。

今回は絶好の機会ですので、多数のご参加をお待ちしております。尚、お手数ですが出席の有無を野村までご一報お願い致します。

◆例会：2月度

日時；2月21日（金）18：00～19：30

場所：日本技術士会近畿本部会議室 近畿富山会館2F

テーマ：「食と環境について（梅および排水処理）」

講師：赤木 知裕 技術士（農業部門）

◆例会：3月度

日時；3月19日（木）18：00～19：30

場所：日本技術士会近畿本部会議室 近畿富山会館2F

テーマ：「昆布と昆布調味液について」

講師：細川 大介 技術士（農業、水産部門）

連絡担当 野村 幸弘 TEL & FAX 0742-46-3464

E-mail: yukinomura@iris.eonet.ne.jp