

# 名古屋 と味噌



近年、全国的に大人気の「名古屋めし」は、濃い味付けや甘辛い味付けを特徴とするものが多く、独特の食文化であるといえます。「名古屋めし」の味付けの中心は、八丁味噌に代表される豆味噌で、全国的には、特異な存在です。

そこで名古屋の地理、歴史、文化、嗜好などの分析から、東海三県だけが豆味噌を愛する理由を考えます。

## 12/16(土) 14:00~15:30

**講師** 名城大学農学部応用生物化学科 教授 **氏田稔 氏**

**場所** 天白図書館 第一集会室

**定員** 大人の方 40名

**申込み** 先着順に当日受付



天白区マスコットキャラクター  
「かぼっち」

**参加  
無料**

### 名古屋市天白図書館

〒468-0054

名古屋市天白区横町 701

TEL (052)803-4188

FAX (052)803-4190

名古屋市図書館 HP <http://www.library.city.nagoya.jp>