

# 八丁味噌は果 たして長寿の秘 訣なのか。



長期熟成で塩分が少ない、  
味噌の中の優等生。

2年以上熟成させる  
八丁味噌は、数ある味噌  
の中でも塩分が特に少なく栄養  
価が豊富です。江戸時代、75歳と  
いう長寿であった徳川家康公も  
こよなく愛したとされ、「名古屋  
メシ」のルーツである八丁味噌は  
時代の一步先をゆく健康食  
だったといえます。

「応用生命化学科」では、食品成分や微生物などの研究を通じて、化学の視点から豊かな社会づくりに貢献します。

その「気になる」が、未来を変える。

近畿大学 農学部 **応用生命化学科**