

小泉武夫博士による

# 発酵食文化セミナー

— 滋賀の未来を考える —

# 「発酵で健康」 滋賀の発酵食の魅力 講演会のご案内

参加費  
無料  
申込先着  
100名

日時

2021年7月18日(日)

13:30-15:00 (開場 12:45)

定員 100名(申込先着順受付)

※参加費:無料

※定員になり次第、受付終了

会場 コラボしが21 3階大会議室

(滋賀県大津市打出浜2-1)

JR琵琶湖線(JR東海道本線)「膳所」駅より徒歩約15分

※お越しの際は、公共交通機関をご利用ください

申込方法 お電話での、事前申込(予約)制

(お電話でお申し込みください)

小泉研究室内 (株)発酵アカデミー

「滋賀県講演会予約受付」係

申込受付電話番号

03-6427-9540

予約受付開始日

6月24日(木)から

受付時間

11:00~17:00(土・日・祝日を除く)

※上記時間内でも、不在の場合がございます

※お電話のかけ間違いにご注意ください

主催:株式会社発酵アカデミー

共催:特定非営利活動法人発酵文化推進機構

後援:滋賀県

「発酵で健康」～ 滋賀の発酵食の魅力 ～

講師:小泉武夫(発酵文化推進機構理事長)

小泉 武夫 (こいずみ たけお)



(©中西裕人)

1943年 福島の酒造家に生まれる。東京農業大学名誉教授。農学博士。専門は発酵学、醸造学、食文化論。現在、鹿児島大学、福島大学、別府大学、石川県立大学、島根県立大学の客員教授を務める。

NPO法人発酵文化推進機構理事長。

「発酵の学校」校長。

各地の農政アドバイザーなど、食に関わる様々な活動を展開し、発酵食品をはじめ、日本の食の魅力を広く伝えている。日本経済新聞では「食あれば楽あり」を29年に亘って連載中、著書も単著で148冊を超える。

— メッセージ —

滋賀県は、日本を代表する「発酵県」です。鮎ずしに代表される滋賀県独自の発酵文化は、日本の発酵食遺産と言えるでしょう。発酵食は、私たちの健康長寿にも大きな関係性があります。また発酵技術の活用は、企業の持続的な発展や新たな価値の創出に繋がることは間違いありません。

お問い合わせは

小泉研究室内 株式会社発酵アカデミー

TEL 03-6427-9540

MAIL hakkou.academy@gmail.com