

発酵学の第一人者、小泉武夫博士の「発酵の学校」



【特別講座】世界に誇る 日本の発酵文化

微生物の作用を巧みに利用して、人間の生活を豊かにする発酵。食分野のみならず、環境、医学、エネルギー分野でも活躍する発酵。人類は発酵によって支えられているといっても過言ではありません。また最近では、腸内環境を整える機能性食品がブームとなり、今まで以上に発酵食品が注目されています。発酵食品を毎日の食生活に取り入れて、健やかな生活を目指しませんか？

小泉武夫博士による楽しい発酵ワールドを、ぜひお楽しみください！



©中西裕人

講師プロフィール

1943年福島県の酒造家に生まれる。農学博士。専攻は醸造学・発酵学・食文化論。

東京農業大学名誉教授ほか、福島大学や鹿児島大学などで客員教授をつとめる。著書は単著で140冊を超え、日本経済新聞「食あれば楽あり」は26年間連続連載中。

NPO法人 発酵文化推進機構



図形・イラスト：奥田昌太郎



日 時 2019年11月23日（土・祝）11:00～12:00

受講料 会員3,366円（税込）・一般3,916円（税込）（教材費含む）

※ご予約の際、「発酵文化推進機構の紹介」とお伝えください。会員価格でご案内させていただきます。

会 場 玉川高島屋S・C東館4階コミュニティクラブたまがわ

（東急田園都市線・東急大井町線二子玉川駅から徒歩3分）

定 員 60名（先着順、定員になり次第受付を終了させていただきます。）

協 力 発酵文化推進機構

ご予約・お問い合わせ

TEL: 03 (3708) 6125

※ご予約の際に、必ず「発酵文化推進機構の紹介」とお伝えください。

受付時間 月曜～土曜 10:00～20:00
日曜・祝日 10:00～17:00



ひとも空気も、みずみずしい
玉川高島屋S・C