

これまで東京で4回開催された『発酵の学校』は、北海道や沖縄県からもご参加いただき、卒業生は270名を超えております。関西方面からも参加を希望される声が多く寄せられていました。そこで、第5期「発酵の学校」は、滋賀県「発酵産業」成長促進化プロジェクトと連携し、関西圏(滋賀県大津市)で初めて開催することになりました。発酵食品の基本学習に加え、滋賀県開催の特別講義(滋賀県の地域発酵産業分析と今後の可能性)などを盛り込んだ内容となっています。

『発酵の学校』では、小泉武夫理事長(「発酵の学校」校長)をはじめ、発酵界のスペシャリストを講師に迎え、専門的研究データに基づいた講義や身近な発酵食品を用いた実用的な講義を通じて、発酵食文化の啓発・推進リーダーを育成していきます。

発酵食品の魅力や正しい知識、歴史や文化を学んでいただく、全12回のカリキュラムです。12講座すべてを受講した方は、「発酵食品ソムリエ」(商標登録6066240)として認定証を授与いたします。



講義風景



第3期卒業生のみなさん

## 開催概要

**日時** 2021年9月4日(土)～11月13日(土)／全12講座(詳細日程は裏面に記載)  
各日2コマの講座を実施・1講座 90分(最終日は講義終了後、修了式を行います)

**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(地図は裏面に記載)

**受講料** 税込41,800円

**定員** 70名(先着順:定員になり次第、受付終了)

**申込み** ①お電話でお申込みください

小泉研究室内 発酵アカデミー『発酵の学校』お申込受付

電話: 03-6427-9540

受付開始日: 7月21日(水)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ので、予めご了承ください

②お電話での受付後、10日以内に下記まで受講料をお振込みください

銀行名: 三井住友銀行(銀行コード0009)

支店名: 渋谷駅前支店(支店コード234)

口座番号: 普通5180747

口座名義: 株式会社発酵アカデミー(カブシキガイシヤハツコウアカデミー)

ご注意: 受付から10日以内に入金確認できない場合は、キャンセル扱いとなります

**持参品** 筆記用具

※詳しくは、発酵文化推進機構ホームページ(<https://hakkou-bunka.jp/>)をご覧ください。

# 第5期「発酵の学校」開催概要

「発酵食品ソムリエ」育成講座

滋賀県  
開催

# 講座内容のご紹介

## ●講師紹介

**小泉 武夫** 発酵文化推進機構理事長、東京農業大学名誉教授、  
農学博士、発酵の学校校長

**金内 誠** 宮城大学食産業学部教授

**島 純** 龍谷大学農学部教授

**和久 豊** 株式会社ビオック、農学博士



小泉武夫 理事長

©中西裕人

## ●日程(カリキュラム)

		日程	講師	講座名
9月4日(土)	講座1	13:00~14:30	小泉 武夫	発酵食品とは何か
	講座2	15:00~16:30	小泉 武夫	日本と世界の発酵食品
9月5日(日)	講座3	10:30~12:00	和久 豊	日本の発酵食品の原点 こうじ
	講座4	13:30~15:00	和久 豊	納豆とテンペ、塩麴の話
10月9日(土)	講座5	13:00~14:30	金内 誠	味噌と醤油の話
	講座6	15:00~16:30	金内 誠	ヨーグルトとチーズの話
10月10日(日)	講座7	10:30~12:00	金内 誠	日本の酒 清酒と焼酎
	講座8	13:30~15:00	金内 誠	世界の酒 ワインと洋酒
11月6日(土)	講座9	13:00~14:30	島 純	発酵からつながる滋賀
	講座10	15:00~16:30	島 純	酵母の話
11月13日(土)	講座11	12:00~13:30	金内 誠	魚・野菜などの発酵食品
	講座12	14:00~15:30	小泉 武夫	奇跡の発酵
	修了式	15:30~16:15	小泉 武夫	

※日程は、新型コロナウイルス感染状況により変更する場合がございます。※カリキュラムの内容及び講師は、変更する場合がございます。予めご了承ください。

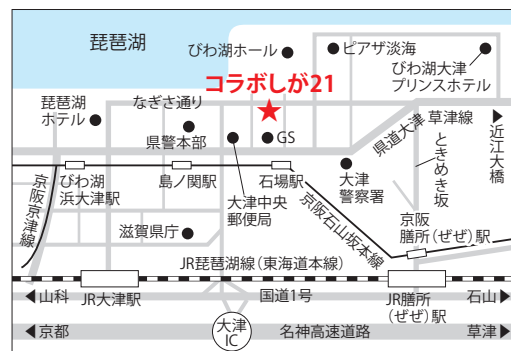
## ●お問合せ

小泉研究室内  
発酵アカデミー『発酵の学校』運営事務局

電話：03-6427-9540 (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ので、予めご了承ください

e-mail: [hakkousyokuhinsomurie@gmail.com](mailto:hakkousyokuhinsomurie@gmail.com)



### コラボしが21

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