

小泉武夫博士による発酵食文化セミナー

「発酵で健康」 発酵の魅力ここにあり！

2022年 4月23日(土)

[開演]13:30~15:10

武並コミュニティセンター

岐阜県恵那市武並町竹折 1059 番地 36

入場無料

事前の申込みが必要

応募者多数の場合は抽選

【定員100名】

申込方法 (4/13締切)

- ①電話 0573-26-2111
(内線373・374)
- ②FAX 0573-25-8933
- ③恵那市公式ウェブサイト
申し込みフォームから



ココから



ココから

どーそ

【お問い合わせ】

恵那市役所 農政課

電話 0573-26-2111

(内線 373・374)

主催 恵那市たべる推進協議会
協力 NPO 法人発酵文化推進機構
後援 恵那市

発酵
飯
面

発酵仮面
恵那で醸します！



(©中西裕人)

またたく間に世界中に広がった新型コロナウイルス。ウイルスから身を守るために必要なことは、免疫力を高めることです。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。発酵によるまちづくりが、全国各地に広がっています。恵那市の皆さんも、発酵で健康になりましょう。

小泉武夫博士による発酵食文化セミナー

「発酵で健康」

発酵の魅力ここにあり！

小泉武夫（こいずみ たけお）

1943年 福島県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。

食に関わる様々な活動を展開し、発酵の魅力を広く伝えている。

特定非営利活動法人発酵文化推進機構理事長

全国発酵のまちづくりネットワーク協議会会長

「和食」文化保護・継承国民会議委員（農水省大臣官房）

農林水産政策研究所客員研究員（農水省）

農林水産省料理人顕彰制度審査委員（農水省）

発酵食品ソムリエ育成講座「発酵の学校」校長 ほか

著書に

『食あれば楽あり』（日本経済新聞社）、『発酵食品礼讃』（文春新書）、

『食と日本人の知恵』（岩波現代文庫）、『食の世界遺産』（講談社）、

『江戸の健康食』（河出書房新社）、『醤油・味噌・酢はすごい』（中公新書）、

『超能力微生物』（文春新書）、『食でたどるニッポンの記憶』（東京堂出版）、

『漬け物大全』（講談社学術文庫）、『灰と日本人』（中公文庫）

小説『夕焼け小焼けで陽が昇る』（講談社文庫）、『猟師の肉は腐らない』（新潮社）、

『幻の料亭・日本橋「百川」黒船を饗した江戸料理』（新潮社）、

『骨まで愛して粗屋五郎の築地物語』（新潮社）など、単著は150冊を超える。

現在、新聞への連載執筆

『食あれば楽あり』（日本経済新聞）※29年間にわたり連載中

2021年11月現在

【 小泉武夫博士講演会 参加申込書 】

電話 0573-26-2111(内線373・374)

FAX 0573-25-8933

お名前（必須）	ご住所（必須）
お電話番号（必須）	メールアドレス
お名前（必須）	ご住所（必須）
お電話番号（必須）	メールアドレス

万一、新型コロナウイルス感染者が確認された場合を考慮し、ご参加者のお名前・ご住所・お電話番号を登録させていただきます。取得した個人情報、本講演会以外の目的では使用いたしません。