「発酵食品ソムリエ」養成講座

第9期 発酵の学校

小野町サテライト会場開講

１２講座すべてを受講した方に「発酵食品ソムリエ」認定証を授与

「発酵の学校」
…発酵食品の魅力や正しい知識、歴史や文化を学ぶことができる全12回のカリキュラムです。小泉武夫校長をはじめ、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受講できます。全講座を受講した方には、「発酵食品ソムリエ」として認定証が授与されます。

【講座概要】

○日時
令和7年6月22日(日)～11月3日(月･祝)
1講座90分(各日2講座)、全12講座
･第1～10回:オンライン
･第11、12回及び修了式:対面
※オンライン講座も会場での受講が原則となります。

○会場
小野町多目的研修集会施設「第1研修室」
(〒963-3401 福島県田村郡小野町大字小野新町字中通2)
※一部都合により、会場が変更となる場合がございます。

○受講料
税込 35,200円
(小野町民の方は補助金申請をすることにより、一部助成がございます。詳細は小野町役場産業振興課までお問い合わせください。)

○定員
30名(先着順:定員になり次第、受付終了)

○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。

【受講申込方法】

○お電話でお申し込みください
(希望会場「福島県小野町」とお伝えください。)

電話 03-6427-9540

小泉研究室内
発酵アカデミー「発酵の学校」申込受付係

受付時間 11:00～17:00(土･日･祝日を除く)
※受付時間内でも、不在の場合がございます。

○電話での受付後、6月20日まで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
(ｶﾌﾞｼｷｶﾞｲｼｬﾊｯｺｳｱｶﾃﾞﾐｰ)

※ご注意:6月20日までに入金確認ができない場合はキャンセル扱いとなります。

〈主催〉
特定非営利活動法人発酵文化推進機構

〈運営〉
株式会社発酵アカデミー

NPO法人 発酵文化推進機構
Agence de promotion de la culture de la fermentation

〈チラシ発行／お問い合わせ〉
小野町役場 産業振興課
TEL 0247-72-6938

ONOMACHI

講座内容

【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	宮城大学食産業学群教授
進藤　斉	東京農業大学醸造科学科准教授
小泉　幸道	東京農業大学名誉教授
岡田　早苗	東京農業大学名誉教授
白石　洋平	株式会社ビオック、農学博士
野﨑　洋光	発酵文化推進機構特別研究員、料理人

【日程（カリキュラム）】

回	日程	時間	講師	講座名	講座方式
第1回	6月22日（日）	13:00～14:30	小泉武夫	発酵食品とは何か	オンライン
第2回		15:00～16:30	白石洋平	日本の発酵食品の原点 こうじ	オンライン
第3回	7月5日（土）	13:00～14:30	金内誠	味噌・醤油・魚醤の話	オンライン
第4回		15:00～16:30	金内誠	ヨーグルトとチーズの話	オンライン
第5回	8月23日（土）	13:00～14:30	白石洋平	納豆とテンペの話	オンライン
第6回		15:00～16:30	野崎洋光	発酵食品を用いた楽しい料理	オンライン
第7回	9月13日（土）	13:00～14:30	岡田早苗	漬物と乳酸菌の話	オンライン
第8回		15:00～16:30	金内誠	パンの話	オンライン
第9回	9月20日（土）	13:00～14:30	小泉幸道	お酢の話	オンライン
第10回		15:00～16:30	進藤斉	日本の酒 清酒と焼酎	オンライン
第11回	11月3日（月・祝）	13:00～14:30	金内誠	世界の酒 ワインと洋酒	対面
第12回		15:00～16:30	小泉武夫	日本と世界の発酵食品	対面
修了式		16:30～17:00		認定証（修了証）授与	対面

【お問い合わせ】

小泉研究室内
（株）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。
あらかじめご了承ください。

E-mail　hakkousyokuhinsomurie@gmail.com

【会場】

小野町多目的研修集会施設「第1研修室」
（〒963-3401 福島県田村郡小野町大字小野新町字中通2）

【会場へのアクセス】

〇列車
JR磐越東線　小野新町駅から徒歩約８分
〇車
磐越自動車道　小野ICから車で約6分