



市公式キャラクター
『エーナ』



恵那市役所報道発表資料

令和8年4月22日

所 管	農林部農政課		
担 当	武川	問い合わせ	0573-26-6831

報 道 機 関 各 位

第10期「発酵の学校」恵那市サテライト会場の開講について

本年度の発酵のまちづくり事業の一環として、発酵食品ソムリエを養成する第10期「発酵の学校」を恵那市サテライト会場で開講します。本年度は、さらなる発酵のまちづくりの担い手を育成するため、昨年度より2講座増の全14講座とし、みそ玉づくりの講師となるための実技体験など、講座内容の充実を図っています。広く周知いただくとともに、ぜひ取材くださいますようお願いいたします。

記

1. 内容

- (1) 日 程 令和8年7月12日（日曜日）～10月31日（土曜日）
各日とも午後1時～4時半
- (2) 場 所 市消防防災センター3階 防災研修室
- (3) 定 員 30人
- (4) 料 金 税込42,680円（市内在住・在勤者は10,000円の助成あり）
- (5) 申し込み方法 令和8年5月12日（火曜日） 午前11時～
発酵文化推進機構へ電話で申し込む。
電話：03-6434-0395

2. 発酵の学校

(1) 概要

「発酵の学校」は、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講座で、発酵食文化の啓発や推進のリーダーとなる発酵食品ソムリエを養成することを目的としています。会場は、東京都の他、恵那市では第6期から開催され、今回で5回目の開催となります。

(2) 内容

発酵文化推進機構理事長の小泉武夫校長をはじめ、発酵界のスペシャリストによる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けることができます。

- (3) 主催など 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

- (4) その他 全14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。

【日程（カリキュラム）】

回	日程	時間	講師	講座名	講義方式
ご案内		12:50～13:00		開校のご案内	
第1回	7月12日(日)	13:00～14:30	小泉 武夫	発酵食品とは何か	オンライン講座
第2回		15:00～16:30	白石 洋平	日本の発酵食品の原点 こうじ	オンライン講座
第3回	8月9日(日)	13:00～14:30	小泉 武夫	※1 発酵食品と健康	オンライン講座
第4回		15:00～16:30	金内 誠	味噌・醤油・魚醤の話	オンライン講座
第5回	8月16日(日)	13:00～14:30	小泉 幸道	お酢の話	オンライン講座
第6回		15:00～16:30	野崎 洋光	発酵食品を用いた楽しい料理	オンライン講座
第7回	9月12日(土)	13:00～14:30	金内 誠	ヨーグルトとチーズの話	オンライン講座
第8回		15:00～16:30	金内 誠	パンの話	オンライン講座
第9回	9月19日(土)	13:00～14:30	岡田 早苗	漬物と乳酸菌の話	オンライン講座
第10回		15:00～16:30	進藤 斉	日本の酒 清酒と焼酎	オンライン講座
第11回	9月26日(土)	13:00～14:30	白石 洋平	納豆とテンペの話	オンライン講座
第12回		15:00～16:30	鎌田 良	※2 講師になるための「みそ玉」ワークショップ	オンライン講座
第13回	10月31日(土)	13:00～14:30	金内 誠	世界の酒 ワインと洋酒	対面講座
第14回		15:00～16:30	小泉 武夫	日本と世界の発酵食品	対面講座
修了式		16:30～17:00		修了式（認定証授与）	

※1、※2は本年度から新たに加わった講座

【講師】

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
野崎洋光	発酵文化推進機構特別研究員、料理人
鎌田 良	発酵文化推進機構特別研究員

3. 発酵のまちづくりの取り組み

市は、令和3年9月にNPO法人発酵文化推進機構に入会し、同法人の理事長小泉武夫氏を恵那市たべる推進協議会のアドバイザーに迎え、「恵那市たべる推進計画」を策定するなど発酵のまちづくりを推進しています。

令和4年度から『「発酵の学校」恵那市サテライト会場』を開設し、昨年度までに186人の発酵食品ソムリエが誕生しました。昨年1月には、『恵那市発酵食品ソムリエの会』が設立され、発酵フェスなどでのブース出展のほか、発酵食品ソムリエが講師となり、市内6つの小学校で味噌作り教室を実施するなど発酵食品を発信する活動を行っています。

発酵の学校

HAKKO NO GAKKO

話題の「発酵食品ソムリエ」。今年も恵那で養成講座を開講します！ぜひご参加ください！

第10期 「発酵食品ソムリエ」養成講座

恵那市サテライト会場 開講

オンラインと対面で受講！全14講座

受講期間 令和8年 7月12日(日) ▶ 10月31日(土)

定員

30名
(先着順)

助成あり

1万円

対 恵那市民、
恵那市在勤の方



＊健康で豊かな食生活を充実させるために＊

「発酵の学校」は、発酵食品の魅力や正しい知識、歴史・文化を学ぶ全14回の講座です。小泉武夫校長をはじめ専門家による講義を通じ、発酵食文化を広めるリーダーを育成します。全講座修了者には「発酵食品ソムリエ」(商標登録6066240)の認定証を授与します。

＊講座概要＊

会場 恵那市消防防災センター 3階 防災研修室

住所: 恵那市長島町正家1015-2

※一部都合により、会場 変更する場合がございます

受講料 税込42,680円 (恵那市民・恵那市在勤の方は補助金申請をすることにより1万円の助成あり。実質税込32,680円)

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

詳細はこちら



受講 申込方法

① 電話でお申込みください

5月12日(火)午前11時から開始

受付時間 午前11時～午後5時(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。

(株)フードアンドパートナーズ内
発酵文化推進機構「発酵の学校」申込受付係
TEL:03-6434-0395

② お電話での受付後、14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)

※受付から14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。

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

チラシ発行 | 恵那市役所 農政課 TEL 0573-26-6831



発酵文化推進機構
WEBサイト

恵那市

講座内容 14講座すべてを受講した方には、「発酵食品ソムリエ」認定証を授与。

●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
野崎 洋光	発酵文化推進機構特別研究員、料理人
鎌田 良	発酵文化推進機構特別研究員



小泉武夫 理事長

©中西裕人

●日程(カリキュラム) ※オンライン講座も会場での受講となります

回	日程	時間	講師	講座名	講座方式	
					対面	オンライン
ご案内		12:50 ~ 13:00		開校のご案内		
第1回	7月12日(日)	13:00 ~ 14:30	小泉 武夫	発酵食品とは何か		○
第2回		15:00 ~ 16:30	白石 洋平	日本の発酵食品の原点 こうじ		○
第3回	8月9日(日)	13:00 ~ 14:30	小泉 武夫	発酵食品と健康		○
第4回		15:00 ~ 16:30	金内 誠	味噌・醤油・魚醤の話		○
第5回	8月16日(日)	13:00 ~ 14:30	小泉 幸道	お酢の話		○
第6回		15:00 ~ 16:30	野崎 洋光	発酵食品を用いた楽しい料理		○
第7回	9月12日(土)	13:00 ~ 14:30	金内 誠	ヨーグルトとチーズの話		○
第8回		15:00 ~ 16:30	金内 誠	パンの話		○
第9回	9月19日(土)	13:00 ~ 14:30	岡田 早苗	漬物と乳酸菌の話		○
第10回		15:00 ~ 16:30	進藤 斉	日本の酒 清酒と焼酎		○
第11回	9月26日(土)	13:00 ~ 14:30	白石 洋平	納豆とテンペの話		○
第12回		15:00 ~ 16:30	鎌田 良	講師になるための「みぞ玉」ワークショップ		○
第13回	10月31日(土)	13:00 ~ 14:30	金内 誠	世界の酒 ワインと洋酒	○	
第14回		15:00 ~ 16:30	小泉 武夫	日本と世界の発酵食品	○	
修了式		16:30 ~ 17:00		修了式(認定証授与)	○	

※オンライン講座も基本は会場での受講となります。※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

(株)フードアンドパートナーズ内
発酵文化推進機構「発酵の学校」運営事務局

TEL:03-6434-0395 午前11時~午後5時(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。予めご了承ください。

e-mail: hakkousyokuhinsomurie@gmail.com

会場



恵那市消防防災センター 3階 防災研修室
(恵那市長島町正家1015-2)

