

発酵の学校

HAKKO NO GAKKO

発酵の「い・ろ・は」を学んで
「発酵食品ソムリエ」を取得。

酵母

納豆菌



麹菌

発酵調味料

発酵飲料

発酵食品

乳酸菌

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、歴史や文化を学ぶことができる全12回のカリキュラム。発酵学の第一人者の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座や身近な発酵食品を用いた実用的な講座を通じて、発酵食文化の啓発・推進リーダーを養成します。12講座すべてを受講した方には、「発酵食品ソムリエ」(商標登録 6066240)として認定証が授与されます。

【講座概要】

オンラインとリアルで

日時 令和7年6月22日(日)～11月1日(土) 全12講座

1講座90分(各日2講座)、最終日は講座終了後、修了式を行います

会場 恵那市消防防災センター 3階 防災研修室

※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35,200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25,200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

定員

30名

先着順

助成あり

1万円

※恵那市民
恵那市在勤の方

受講申込方法

①5月12日(月)午前11時から電話で受付開始!

電話:03-6427-9540

小泉研究室 発酵アカデミー「発酵の学校」係

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。

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
(カブシキガイシャハツコウアカデミー)

※ご注意: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。



講座内容 12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



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
第1回	6月22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	7月5日(土)	13:00~14:30	金内 誠	味噌・醤油・魚醤の話		○
第4回		15:00~16:30	金内 誠	ヨーグルトとチーズの話		○
第5回	8月23日(土)	13:00~14:30	白石洋平	納豆とテンペの話		○
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13日(土)	13:00~14:30	岡田早苗	漬物と乳酸菌の話		○
第8回		15:00~16:30	金内 誠	パンの話		○
第9回	9月20日(土)	13:00~14:30	小泉幸道	お酢の話		○
第10回		15:00~16:30	進藤 斉	日本の酒 清酒と焼酎		○
第11回	11月1日(土)	13:00~14:30	金内 誠	世界の酒 ワインと洋酒	○	
第12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

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 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)

