



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

報 道 機 関 各位

第8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8期「発酵の学校」を恵那市サテライト会場で開講します。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. 恵那市サテライト会場

- (1) 日 程 7月13日（土曜日）から10月5日（土曜日）
各日とも午後1時から4時30分
- (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35,200円（対象者には10,000円の助成あり）
- (5) 申込方法 発酵アカデミーへ電話で申し込む。
電話：03-6427-9540
申込開始：5月13日（月曜日）午前11時～
- (6) 講義方式 全12回講座のうち、最終回の第11・12回は、講師が恵那市の会場で直接講義を行います（他はオンライン講義）。

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全12回の講座です。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。
これまで東京都（第1期～第4期、第6～7期）と滋賀県（第5期）、恵那市（第6～7期）で開催されてきました。本市での開催は3回目になります。
- (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聴くことができます。
- (3) 日 程 裏面の通り

(4) 主催等 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

(5) その他 全ての講座を受講した方には、「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。

【日程 (カリキュラム)】

回	日程	時間	講師	講座名	講義方式
第1回	7月13日 (土)	13:00~14:30	小泉 武夫	発酵食品とは何か	オンライン講義
第2回		15:00~16:30	白石 洋平	日本の発酵食品の原点 こうじ	オンライン講義
第3回	8月17日 (土)	13:00~14:30	金内 誠	味噌・醤油・魚醤の話	オンライン講義
第4回		15:00~16:30	金内 誠	ヨーグルトとチーズの話	オンライン講義
第5回	8月24日 (土)	13:00~14:30	白石 洋平	納豆とテンペの話	オンライン講義
第6回		15:00~16:30	野崎 洋光	発酵食品を用いた楽しい料理	オンライン講義
第7回	9月7日 (土)	13:00~14:30	小泉 幸道	お酢の話	オンライン講義
第8回		15:00~16:30	金内 誠	パンの話	オンライン講義
第9回	9月14日 (土)	13:00~14:30	岡田 早苗	漬物と乳酸菌の話	オンライン講義
第10回		15:00~16:30	進藤 斉	日本の酒 清酒と焼酎	オンライン講義
第11回	10月5日 (土)	13:00~14:30	金内 誠	世界の酒 ワインと洋酒	講師対面講義
第12回		15:00~16:30	小泉 武夫	日本と世界の発酵食品	講師対面講義
修了式		16:30~17:00	小泉 武夫	認定証 (修了証) 授与	

【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 高崎健康福祉大学教授、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

3. 発酵のまちづくりについて

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。

昨年11月25日(土曜日)及び26日(日曜日)には、「全国発酵食品サミット in えな」を開催し、2日間で全国から18,000人の来場者がありました。

発酵の「い・ろ・は」を学んで「発酵食品ソムリエ」を取得。



第8期 「発酵食品ソムリエ」養成講座



発酵の学校

HAKKO NO GAKKO

恵那市サテライト会場開講

麹菌

酵母

納豆菌

乳酸菌



発酵調味料



発酵飲料



発酵食品

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6年7月13日(土)～10月5日(土) 全12講座

1講座90分(各日2講座)、最終日は講義終了後、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13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 高崎健康福祉大学教授、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) ※オンライン講義も会場での受講となります

回	日程	時間	講師	講座名	講義方式	
					対面	オンライン
第1回	7月13日(土)	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17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24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7日(土)	13:00~14:30	小泉幸道	お酢の話		○
第8回		15:00~16:30	金内 誠	パンの話		○
第9回	9月14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	10月5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	小泉武夫	認定証(修了証)授与	○	

※オンライン講義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)

