

まちぐるみ発酵劇場 発酵と観光のまちづくり講演会

「発酵食品と子どもの教育」 ～未来に向けたメッセージ～

登壇者 小泉武夫 東京農業大学名誉教授

日々の暮らしの中にはたくさんの発酵が息づいております。家族の健康や、心の豊かさにもつながる発酵の恵みに感謝しながら、未来を担う子供たちが発酵食品により豊かに育まれることを願い、講演会を開催いたします。多くの方々のご参加をお待ちしております。

令和8年 **1月31日** (土)
14:00～ (開場13:30)

会場 みんなの賑わい交流拠点
コンパス 4階小野川ホール

定員 120名 (事前申し込みが必要です)

入場無料



発酵
飯
面

申し込み期限 令和8年1月26日(月)まで

WEBでの申し込みは、QRコードの専用フォームから

電話での申し込み・お問い合わせは、佐原商工会議所まで

電話 **0478-54-2244**

主催 江戸優り佐原文化芸術事業推進委員会

登壇者プロフィール

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。専門は食文化論、発酵学、醸造学。現在、鹿児島大学、福島大学、石川県立大学、島根県立大学、宮城大学の客員教授、発酵食品ソムリエ講座「発酵の学校」校長を務める。

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) 食料自給率向上協議会会長(農水省大臣官房)「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り」調査報告責任者(国税庁)など 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。

著書

『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)、『醤油・味噌・酢はすごい』(中公新書)、『超能力微生物』(文春新書)、『漬け物大全』(講談社学術文庫)、『灰と日本人』(中公文庫)、『「発酵食品」の奇跡』(文藝春秋)、『我が山河福島への憧憬』(福島民報社)、『日本酒の世界』(講談社学術文庫)、『世界一くさい食べもの』(ちくまQブックス)、『肝を喰う』(東京堂出版)、『北海道を味わう』(中公新書)、『発酵食品と戦争』(文春新書)、『サバの味噌煮は、ワインがすすむ小泉武夫の「わが季節の食卓」』(日経プレミアシリーズ)、『江戸の健康食』(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)、『食いしん坊発明家』(新潮社)、『魚は粗がいちばん旨い』(新潮文庫)、『熊の肉には鮎があう』(ちくま文庫)、など単着は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) 現在31年間にわたり連続掲載中。

『ふくしま食紀行』(福島民報)

