

令和4年度筑波大学公開講座

# 発酵食品の世界

「調味料を作ろう」

近年注目を集めている発酵食品。

糀から作るお酒や味噌、漬物、パンやチーズなど、  
和洋を問わず美味しく、かつからだにも良いことで知られていますが、  
これらの生産にはカビやコウボ、バクテリアなど、  
微生物の働きが欠かせません。

この講座では、発酵に関わる微生物たちの素顔に迫り、

発酵食品の基本について学びます。

今回は味噌や醤油など「発酵調味料」をテーマとして取り上げ、  
実際に仕込みを実施します。

## 講師・内容

### 発酵調味料に関する基礎知識、手作りで挑戦する調味料作成方法

小沢 映子 氏（有限会社ガーデン・かもしラボ）

### 発酵食品の基礎（微生物、発酵食品作成方法についての概説）

出川 洋介（筑波大学生命環境系 准教授）

日時 2022年5月14日（土） 10:00～15:00

会場 筑波大学山岳科学センター菅平高原実験所（長野県上田市菅平高原 1278-294）

対象 高校生以上

定員 20名

講習料 2,300円（別途材料費500円程度）

## お申し込み

4月18日（月）～22日（金）に、住所、氏名、電話番号を明記のうえ、メールまたはFAXで下記へ。

お申し込み先・お問い合わせ 筑波大学山岳科学センター | 菅平高原実験所

✉ ikimono\_srs@un.tsukuba.ac.jp

☎ 0268-74-2002（平日9:00～17:00） FAX 0268-74-2016

※新型コロナウイルス感染症拡大状況により、予定を変更する場合があります。



筑波大学山岳科学センター  
Mountain Science Center  
University of Tsukuba