

令和5年度筑波大学公開講座

発酵食品の世界

～「手前味噌」を探る～

テーマは「味噌」。

前半は、民俗学者の岩城こよみさんに
「自家醸造味噌」の民俗文化についてお話しいたします。

後半は、味噌の醸造に関わる微生物を顕微鏡で観察し、
発酵の基本を学びます。

会場 筑波大学山岳科学センター菅平高原実験所

5/21 Sun. 10:00 ～ 15:00

先人たちから培われてきた、
多様で奥深い、豊かな世界を探る。

講習料

3000 円

定員 30 名

高校生以上

味噌の民俗—ウチミソの力—（講義）／岩城 こよみ 氏

公益財団法人 鉄の歴史村地域振興事業団 博物館事業係 研究員

味噌づくりを支えてくれる微生物たち（顕微鏡観察）／出川 洋介

筑波大学山岳科学センター菅平高原実験所 准教授

■ お申し込み

4/24（月）～28日（金）の期間に、①氏名、②住所、③電話番号、④メールアドレスを明記のうえ、下記までメールで。
ご参加の可否について、数日以内にご返信します。

■ 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

長野県上田市菅平高原 1278-294

☎ 0268-74-2002（平日 9～17 時）

✉ ikimono_srs@un.tsukuba.ac.jp

※新型コロナウイルス感染症の感染状況により、内容が変更となる可能性があります。

