

# 発酵食品の世界

近年注目を集めている発酵食品。糀から作るお酒やお味噌、漬物、パンやチーズなど、和洋を問わず美味しく、かつ体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。

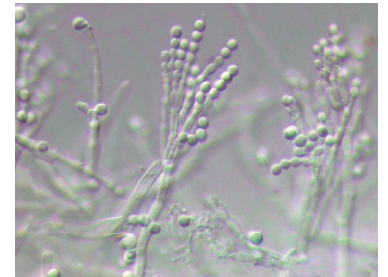
この講座では、発酵に関わる微生物たちの素顔に迫り、発酵食品の基本について学びます。



[講師・内容]

**吉田 太郎 氏**（長野県農業試験場 企画経営部）  
**発酵食品と有機農業のかかわり**

**出川 洋介**（筑波大学生命環境系 准教授）  
**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）



[日時] **2021年11月20日（土） 10:00～12:00**

[定員] 20名

[講習料] 800円

[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

[お申し込み]

10月25日（月）～29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