

世界の発酵漬物を訪ねて

—フィールドワークを交え、
我が国、世界の発酵漬物を紹介—

我が国や世界には、さまざまな発酵漬物があります。それぞれの風土に適した伝統野菜を用い、それぞれの地域の気候に合わせた製造法により、長い歴史を通して脈々と造られてきました。本講義では、しば漬、高菜漬、すんき(漬)、泡菜(パオツァイ)、ピクルスなどについて、私のフィールドワークを交えながら、それぞれの歴史的背景や製造・製品特性について紹介していきたいと思っております。

講師

宮尾 茂雄

東京家政大学大学院客員教授



Profile

四川大学食品学院客員教授(中国)・
四川大学錦江学院客員教授(中国)、
日本伝統食品研究会副会長など。
社会的活動として宇宙日本食専門委員、農水省地理的表示(GI)専門委員、東京都地域特産品認証審査委員など。
専門分野は食品微生物学、発酵食品、食品衛生。
著書「食品微生物学ハンドブック」、「漬物の機能と科学」「漬物入門」など多数。

日程

令和3年11月30日(火)

時間 第1部 13:00~14:30
第2部 14:40~16:10
[90分]×2コマ

開講方法 Webexによるオンライン開講

受講料 《一般》4,000円 《在学生》2,000円
※申込み受付後、振込用紙を郵送いたします。

定員 30名

対象 食品関係の企業に従事されている方、
及びこのテーマに関心のある方



応募フォーム

受講について《ご案内》

- ★申込受付後、振込用紙を郵送いたしますので、期日までにコンビニエンスストアでご入金をお願いいたします。
※銀行・郵便局でのご入金はできませんのでご注意ください。
- ★講座申込時にご登録いただいたメールアドレス宛に、Webexの招待メール、資料をお送りいたします。講座開講3日前(土・日・祝日を除く)になっても届かない場合は、お問い合わせ先までご連絡ください。開講日当日はご自身のパソコン、スマートフォン、タブレット等でご参加ください。
- ★当日キャンセルの場合は、受講料は返金いたしませんのでご了承ください。その他キャンセルによる返金につきましてはホームページをご覧ください。
- ★講師の都合によりやむを得ず休講にする場合は後日録画を配信いたします。詳細はお問い合わせください。
- ★個人情報、公開講座以外の目的には使用いたしません。
- ★その他、注意事項など詳細はホームページをご覧ください。



(大学HP)

Tokyo Kasei塾 2021 受講申込書

必要事項を記入の上、下記メールアドレスまたはFAX・郵送にてお申込みください。
※メールにてお申込みの場合、メール受信後に当センターより確認の返信をいたします。返信が届かない場合は、電話にてお問い合わせください。

ふりがな		勤務先名		所属	
お名前	年齢	〈在学生〉	学部	学科	学年
ご住所	〒	電話番号	(自宅)		
			(携帯)		
		メールアドレス			