



# 発酵食品は知恵の詰まった玉手箱 —新製品開発のヒントを探そう—

日時

2025年12月4日(木)  
13:30-15:40

開講方法

Zoomによるオンライン開催

定員

30名

受講料

《一般》3,000円 《本学学生》1,500円  
※申込締切後、コンビニの払込用紙を郵送いたします。  
(別途300円の事務手数料をご負担いただきます)

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

講座概要

発酵食品というとかいいことがありそうです。発酵食品は先人たちが長い間に試行錯誤を繰り返しながら作り上げてきた、いわば人間の叡智の結晶です。最近の発酵食品のブームは、おいしさや健康機能が注目されていることですが、この講座では、数々の巧妙な微生物利用がみられる日本酒と、あまり知られていない魚の発酵食品を取り上げ、そこに含まれる合理的な知恵や工夫について考えてみましょう。新製品の開発や改良に役立つ様々なヒントが得られるでしょう。

☆申込締切後、コンビニの払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  
ご入金ください。※銀行・郵便局でのお取扱いはございません。

☆申込時にご登録のメールアドレスへ資料とZoomの招待メールをお送りいたします。講座開  
講日の3日前(土日祝日を除く)になっても届かない場合は、問い合わせください。開講当日は、  
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。

プロフィール

講師: 藤井 建夫  
東京家政大学大学院客員教授

京都大学大学院農学研究科博士課程修了、東京水産大学・東京海洋大学教授、東京家政大学特任教授、日本食品衛生学会会長などを  
経て、現在、東京家政大学大学院客員教授、東京海洋大学名誉教授。

専門分野: 食品微生物学、食品衛生学。日本水産学会、日本食品衛生学会および日本食品微生物学会の各名誉会員。「ガッテン!」、「ホンマでっか!? TV」、「林修の今でしょ! 講座」、「羽鳥慎一モーニングショー」など多数のメディアに出演。『魚の発酵食品』、『新・食品衛生学』、『食品微生物学の基礎』など著書多数。

☆申込者以外の受講や複数人数での受講はご遠慮ください。

☆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はホームページをご覧ください。

☆お預かりした個人情報は、公開講座以外の目的には使用いたしません。

☆注意事項など詳細は、東京家政大学Tokyo Kasei塾2025食品編のホームページをご覧ください。

## Tokyo Kasei塾2025受講申込書

※受講ご希望の方は、右記QRコード申込専用E-mailにアクセスまたは、メール・FAX・郵送にて必要事項を記入の上お申込ください。  
電話でのお申込は受付けておりませんので、ご注意ください。  
※メールにてお申込の場合、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。

申込専用  
E-mail

ふりがな		勤務先名	
お名前	(年齢) (男・女)	(所属)	
ご住所	〒	在 学 生	学 部 学 科 学 年
メール アドレス		電 話 番 号	自 宅 又 は 勤 務 先 携 帯

【お問い合わせ・お申込先】東京家政大学 地域連携推進センター 〒350-1398 埼玉県狭山市稲荷山2-15-1

TEL:04-2955-6959 FAX:04-2955-6929 E-mail:chiikiuobo@tokyo-kasei.ac.jp

(受付時間/平日9:00~17:00 土曜 9:00~12:00)



大学HP