

発酵で健康

人間は有史以来食欲なまでにあらゆるものを食し、美味な食べ物や、体にとって大切な食べ物を生み出してきました。その背景には、目に見えない微細な生き物を巧みに使い、「発酵食品」を創造するという驚くべき高度な人間の知恵と豊かな発想がありました。発酵食品は保存が効くばかりでなく、独特の風味と驚くべき保健的機能も有しています。発酵食品を総論的に表現すると「食は発酵にあり」、各論的に述べると「美味は発酵に潜み、そして健康や老化の防止は発酵食品に宿る」ということとなります。まさに「発酵食品礼賛」です。ここでは、そのような誠にもって神秘的な食べ物で、人知の結晶というべき発酵食品について、ヨーグルトや食酢、納豆、味噌などを例に挙げ、①発酵食品とは何か、②発酵食品にはどんな特徴があるのか、③発酵食品が私たち人間の健康保持にどのように寄与するのか、④発酵食品と上手に付き合う方法について話します。この話がみなさんのよりよい食生活の一助としていただければ幸いです。



東京農業大学名誉教授 (農学博士)

小泉 武夫 先生

(こいずみ たけお)

■プロフィール

1943年福島県の酒造家に生まれる。東京農業大学名誉教授。農学博士。専門は食文化論、発酵学、醸造学。現在、鹿児島大学、琉球大学、別府大学、福島大学、石川県立大学ほかの客員教授を務める。

特定非営利活動法人発酵文化推進機構理事長、発酵のまちづくり全国ネットワーク協議会会長など、食に関わる様々な活動を展開し、和食の魅力を広く伝えている。

著書に『食あれば楽あり』(日本経済新聞社)、『発酵食品礼讃』(文春新書)『食と日本人の知恵』(岩波現代文庫)、『食の世界遺産』(講談社)など単著は144冊を超える。現在、『食あれば楽あり』(日本経済新聞社)、『我が山河・福島への憧憬』(福島民報)にて連載執筆。



司会・進行

市原 幸文

(桐生大学短期大学部生活科学科教授)

2019年6月1日(土)

13:30~15:00(質疑応答含む)

桐生大学9号館(平成記念ホール)

定員 200名

聴講 無料

お申し込みについて

申込期限

5月28日(火)17時まで
※申込先着順で定員になり次第締め切らせていただきます。

申込方法

電話・FAXまたはメールにてお申し込みください。
FAXの場合は氏名・住所・電話番号・参加人数・性別・年齢をご記入ください。
メールの場合は件名に公開講座申込とし、本文に氏名・住所・電話番号・参加人数・性別・年齢を記載してください。

お申込先

桐生大学教務・学生課学生係
TEL:0277-48-9106(直通) 0277-76-2400(代表)
FAX:0277-76-9454 メール:gakusei@kiryu-u.ac.jp
申込時間:平日9時~17時まで(FAX・メールは除く)
〒379-2392 群馬県みどり市笠懸町阿左美606-7

