

# 「発酵食品ソムリエ」養成講座

## 第10期「発酵の学校」受講生募集

### ～神崎町サテライト会場 開講～



「発酵の学校」は、東京農業大学名誉教授である小泉武夫校長をはじめ、発酵界のスペシャリストを講師に迎え、発酵食品の魅力や正しい知識、歴史や文化を学ぶ全14回の講座です。全講座修了者には「発酵食品ソムリエ」として認定証が授与されます。

今年から、神崎町サテライト会場が開設され、全14講座のうち、10講座を神崎町内のサテライト会場でオンライン受講することができます。ぜひお申込みください。

○日 時 令和8年7月12日(日)～10月24日(土)のうち土・日曜日の7日間(全14講座)

○会 場 神崎町役場2階第2会議室 ※一部、会場変更の場合あり

○受講料 税込45,320円

○助成金 神崎町在住・在勤の方は1/2補助あり※千円未満切捨(助成額:22,000円)  
助成金の申請方法につきましては、第1回目の講座でご案内します。

○定 員 15名(先着順:定員になり次第、受付終了)

○申 込 受付開始:5月12日(火)～、受付時間:11時～17時(土・日・祝日を除く)

(株)フードアンドパートナーズ内 発酵文化推進機構「発酵の学校」申込受付係  
「☎03-6434-0395」に電話でお申込みください。

○主 催 特定非営利活動法人発酵文化推進機構

○運 営 株式会社発酵アカデミー



詳しい講座  
内容こちら

※サテライト会場や助成金などは神崎町まちづくり課☎0478-72-2114にお問合せください。



## 【日程・講座内容】

回	日程	時間 (受付 12:30)	講師	講座名	神崎町会場 神崎町役場 2 階第 2 会議室
ご案内	7 月 12 日 (日)	12:50~13:00		開校のご案内	会場 オンライン講座
講座 1		13:00~14:30	小泉 武夫	発酵食品とは何か	
講座 2		15:00~16:30	白石 洋平	日本の発酵食品の原点 こうじ	
講座 3	8 月 9 日 (日)	13:00~14:30	小泉 武夫	発酵食品と健康	会場 オンライン講座
講座 4		15:00~16:30	金内 誠	味噌・醤油・魚醤の話	
講座 5	8 月 16 日 (日)	13:00~14:30	小泉 幸道	お酢の話	会場 オンライン講座
講座 6		15:00~16:30	野崎 洋光	発酵食品を用いた楽しい料理	
講座 7	9 月 12 日 (土)	13:00~14:30	金内 誠	ヨーグルトとチーズの話	会場 オンライン講座
講座 8		15:00~16:30	金内 誠	パンの話	
講座 9	9 月 19 日 (土)	13:00~14:30	岡田 早苗	漬物と乳酸菌の話	会場 オンライン講座
講座 10		15:00~16:30	進藤 斉	日本の酒 清酒と焼酎	
講座 11	9 月 26 日 (土)	13:00~14:30	白石 洋平	納豆とテンペの話	東京本会場で合同開催 対面講座
講座 12		15:00~16:30	鎌田 良	講師になるための「みそ玉」ワークショップ	
講座 13	10 月 24 日(土)	13:00~14:30	金内 誠	世界の酒 ワインと洋酒	東京本会場で合同開催 対面講座
講座 14		15:00~16:30	小泉 武夫	日本と世界の発酵食品	
修了式		16:30~17:00		修了式(認定証授与)	修了式

※各日 2 講座の全 14 講座 (1 講座 90 分)

※オンライン講座も会場での受講が原則です

※カリキュラムの内容及び講師は、変更となる場合がありますので予めご了承ください

※9月26日(土)、10月24日(土)の2日間は東京本会場での合同開催(対面講座)

東京本会場：日本橋室町野村ビル「野村コンファレンスプラザ日本橋」5階

(東京都中央区日本橋室町 2-4-3 東京メトロ「三越前」駅 A9 出口直結)



NPO 法人

発酵文化推進機構

Fermentation-culture Promotion Agency