

「発酵」を知る！

令和4年度

受講生
募集中

あきた発酵カレッジ

身近なようで意外と知らない、発酵のこと。

秋田に受け継がれてきた「発酵」の文化と技術を学んでみませんか？

全3回の講座を受講した方を、発酵食文化の伝導者「あきた発酵伝導士」に認定します。

STEP1

テーマ
秋田の
発酵食文化

日時

7月20日(水)
13:00～15:00

[YouTubeにてライブ配信](#)

※視聴用URLは受講者にのみ配布

内容

講義:「秋田の発酵食品を知ろう!
～微生物をうまく利用した人間の知恵～」

講師:秋田県総合食品研究センター
醸造試験場場長 進藤 昌 氏



受講方法

申し込み時に、いずれか1つをお選びください

- ①ライブ配信の視聴
- ②アーカイブ動画の視聴
- ③DVDの視聴(※)

※インターネットでの視聴環境がない方に限ります。

※DVDはライブ配信終了後に送付します。

STEP2

テーマ
米こうじ



内容

- ・講義
- ・調理実習
(甘酒・米麴を使った発酵食)

STEP3

テーマ
ハタハタずし



内容

- ・講義
- ・調理実習(ハタハタずし)

STEP2以降の詳細については、裏面をご覧ください。

<主催> 秋田県

<運営> NPO法人秋田花まるっグリーン・ツーリズム推進協議会

本日あきた発酵中。
あきた発酵カレッジ



あきた発酵カレッジとは

秋田の豊かな発酵食文化の知識と調理方法について学び、発酵食文化の担い手となるための研修講座です。研修はSTEP1～3までの全3回行います。全ての講座を受講した方を、秋田の発酵食文化の魅力と技術を伝え広める「あきた発酵伝導士」に認定します。

募集対象・参加条件

- 1 秋田の発酵食文化に興味・関心のある方、及び本県の発酵食文化の知識を深め発信に協力できる方
- 2 全3回（STEP1～3）の研修に参加される意思があること
- 3 研修後の感想レポートを作成すること

今後の研修内容

※STEP1については表面をご確認ください。

※STEP2 と 3 の各回、各部いずれも同じ内容です。ご都合のよい日程をSTEP1の受講終了後、選択していただきます。

STEP2

第1回 8/20(土) 第2回 8/24(水)

(時間) 1部: 10:00～12:30、2部: 13:30～16:00
※1部、2部ともに内容は同じです。ご都合のよい日時をご選択ください。

- [会場] 遊学舎 (秋田市上北手荒巻字堺切 24-2)
[定員] 各部 20 名 [材料費] 実費にて徴収(500 円程度)
- ① 講義: 秋田オリジナル麴「あめこうじ」の特徴と活用
講師: 秋田県総合食品研究センター 専門員 高橋仁氏
 - ② 調理実習: 甘酒・米麴を使った発酵食
講師: 新山食品加工場 新山容子氏

STEP3

第1回 12/6(火) 第2回 12/10(土) 第3回 12/13(水)

(時間) 各回 10:00～15:00

- [会場] 遊学舎 (秋田市上北手荒巻字堺切 24-2)
[定員] 各回 25 名 [材料費] 実費にて徴収(1,500 円程度)
- ① 講義: 秋田の伝統食品「ハタハタずし三昧」と「しょつづくのミニ知識」
 - ② 調理実習: ハタハタずし
講師: 塚本技術士事務所 塚本研一氏

受講申込

申込日 令和4年 月 日

フリガナ				性別
氏名				男・女
住所	〒 -			
職業			電話番号	
E-mailアドレス				

STEP1 受講方法

- ライブ配信 (7月20日) の視聴
- アーカイブ動画の視聴
- DVDでの講義視聴 (※インターネットでの視聴環境がない方に限ります)

お申込み
お問合せ

申込締切 7/13(水)

NPO法人秋田花まるっグリーン・ツーリズム推進協議会
〒010-1403 秋田県秋田市上北手荒巻字堺切24-2遊学舎内
TEL・FAX 018-829-5895 info@akita-gt.org

- ▶ 申込欄の必要事項とSTEP1の受講方法をご記入の上、郵送、FAX、Eメールのいずれかでお申し込みください。
- ▶ 協議会で受付後、受付完了のご連絡をいたします。数日たってもお返事がない場合、お手数ですがお問合せください。通常、平日10時～17時に開設しておりますが、行事等で不在の場合がございます。
- ▶ お預かりした個人情報は、当研修の催行や当協議会からのご案内以外に利用することはありません。

