

本日もあきた発酵中。



あきた発酵ツーリズム
AKITA
FERMENTATION
TOURISM

令和2年度 あきた発酵カレッジ

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、
魅力と技術を伝え広める「あきた発酵伝導士」を目指しましょう!

STEP1

テーマ 秋田の発酵食文化

7月28日(火)

13:00～15:00



YouTubeにてライブ配信

※配信 URL は受講者に配布します。
※視聴環境がない方のみ DVD をお渡しします。

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

STEP2

テーマ あめこうじ

第1回 8月26日(水)

第2回 9月10日(木)

各回 13:00～15:00

※講義の内容は同じものになります。



STEP3

テーマ 鮎寿司

12月8日(火)

10:00～15:00



※各STEPの詳細については、裏面をご覧ください。

対象・参加条件

1. 発酵食品製造事業所等の社員、市町村・観光協会等の職員、飲食店・酒飯店等の関係者及び、本県の発酵食文化の知識を深め発信できるようにになりたい一般県民の方
2. 全3回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

<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

(予定)

「発酵はおいしい!」
若者講座

12月20日(日)
10:00～15:00

会場: 秋田拠点センター ALVE
対象: 高等学校以上の学生

※詳細については、
後日お知らせいたします

本日もあきた発酵中。
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」として認定いたします。また次世代を担う若者に向けた講座も別途開講いたします。

STEP 1

7月28日（火）
13：00～15：00

YouTubeにてライブ配信
※配信URLは受講者に配布
※視聴環境がない方のみDVD
をお渡しします

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

STEP 2

第1回8月26日（水）
第2回9月10日（木）
13：00～15：00

会場：遊学舎
定員：各30名
材料費：実費にて徴収いたします
※講義の内容はいずれも同じものとなります

講義「白くて甘い秋田オリジナル麴『あ
めこうじ』の特長と活用（仮題）」
講師：秋田県総合食品研究センター
専門員 高橋 仁 氏
調理実習「米麴を使った発酵食（仮）」
講師：新山食品加工所 新山 容子 氏

STEP 3

12月8日（火）
10：00～15：00

会場：遊学舎
定員：30名
材料費：実費にて徴収いたします

講義「秋田の水産発酵食品・な
れずし（仮題）」
調理実習「鮎寿司」
講師：塚本技術士事務所
塚本 研一 氏

———問い合わせ・お申込み———

※ 郵送、FAX、メールのいずれかでお申し込みください。

郵送先

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：018-829-5895（受付時間：平日9時半～17時） E-mail：info@akita-gt.org

STEP 1 研修 申込締切：令和2年7月24日（金）

参加申込書

申込日：令和 年 月 日

ふりがな	性別	男性 ・ 女性
氏名	所属	
住所	〒	
電話番号	メールアドレス	
受講方法		
<input type="checkbox"/> ライブ配信（7/28）の視聴		
<input type="checkbox"/> 講義動画の視聴		
<input type="checkbox"/> 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。