

**期間** 令和8年 7月24日(金)～8月28日(金) [全5回]**実施場所** 八幡西生涯学習総合センター
〒806-0021 八幡西区黒崎3-15-3 (27ページアクセス参照)
(コムシティ3階 大会議室)**申込・
問合せ先** 生涯学習総合センター
〒803-0811 小倉北区大門1-6-43
TEL:571-2735 FAX:571-0943**時間** 10:00～12:00

応募締切

7月3日(金)

スマートフォンからも
お申込みできます▶**定員** 40名**受講料** 3,000円受講生への
メッセージ

コーディネーター：北九州市立大学 国際環境工学部 教授 森田 洋

皆さんは「発酵食品」と聞いて何を思い浮かべますか？納豆、ヨーグルト、お酒、味噌、醤油、鰹節、塩辛、紅茶などは全て発酵食品です。これらの発酵食品の多くは、細菌や酵母、カビといった目には見えない小さな「微生物のチカラ」によって作り出されています。

そこで本講座では「発酵食品」に焦点をあてて、身近な発酵食品の歴史や製法などに触れながら、発酵食品の魅力に迫ります。

*高校生・学生の方の参加も大歓迎です！

回数	月日	テーマ・内容	担当講師
1	7/24 (金)	発酵食品の分類と歴史 多種多様な発酵食品の分類とそれらの歴史について紹介をしていきます。	北九州市立大学 国際環境工学部 教授 森田 洋 1970年名古屋市生まれ。1999年九州大学大学院博士課程修了、博士(農学)。北九州市立大学教授。食品・酒類開発や抗菌剤開発などの研究を行っています。日本防菌防黴学会研究賞、ものづくり日本大賞特別賞などを受賞。
2	7/31 (金)	微生物と健康 微生物の良い面、悪い面に触れながら、発酵食品がなぜ健康に良いのかを考えていきます。	
3	8/7 (金)	乳酸発酵食品 ヨーグルトやチーズなどの乳酸菌によってつくられる発酵食品について紹介をしていきます。	
4	8/21 (金)	酒類 日本酒や焼酎、ワインなどの酒類について、製法の違いに触れながら優しく解説をしていきます。	
5	8/28 (金)	発酵調味料 調味料として欠かすことのできない醤油、味噌、鰹節などについて、優しく解説をしていきます。	

スポット受講
詳細は2ページ
料金
1,000円/回
初回のみ