

講演会のお知らせ

発酵のもたらす 美味しさと香り

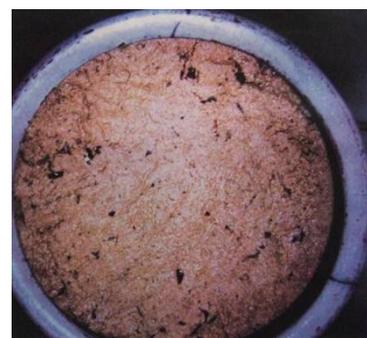
- ①世界の発酵食品、ヒトの歴史と知恵
- ②糠床の香りはどのようにして出来るの



今井正武先生
(農学博士)

森永製菓(株)理事、
横浜商科大学非常勤講師、
三菱商事フードテック(株)
技術顧問歴任後、
現ブルックス社顧問。

糠床の科学の第1人者！



先生の
160年床

9月12日(金) 10～12時
北九州市立大学 北方キャンパス (C-202, D-201 教室)

聴講無料

定員175名 学内駐車場使用不可

希望者は木村まで事前にお申し込み下さい。

電話/ファックス 093-451-0124 携帯 080-5275-6620
〒802-0985 小倉南区大字志井1019-1

講演会 「発酵のもたらす美味しさと香り」

9月12日(金)、10:00～12:00
北九州大学 北方キャンパス

[内容]

定員 175名

- 1) 世界の発酵食品、ヒトの歴史と知恵
(世界): チーズは芸術品、スペインのハモンイベリコ(生ハム)、中国「腐乳」
シュールストレミングス、中国「醬」、
(日本): 京都「すぐき」「菜の花漬け」「鮎鮓」
- 2) 糠床の香りはどのようにして出来るか?
香り成分と生成機序、工業的展開
- 3) 沢庵の匂い(時間があれば)

概要 糠床の発酵とその香味成分の科学の我が国の第一人者、今井正武先生を糠床／糠炊き発祥の地、小倉にお招きし、以下の講演会を開催します。ご自分でも150年床(小倉起源)を保有され、一度も不精香を発したことがないとのこと。森永製菓時代、長年に渡り多種の発酵食品の研究と事業化に従事され、糠床だけでなく世界の主な発酵食品(日本では京都の漬物)について楽しいお話をしていただきます。

講演会 「微生物のもたらす美味しさと健康」

9月13日(土)、10:30～12:00
小倉南区上志井公民館

[内容]

定員 100名

- 1) 糠床の香りとは? 美味しい糠漬けを作る糠床は?
糠床をお持ちの方をはじめ、聴講される方々との質疑応答有り
- 2) 微生物と私たちの健康
乳酸菌と母乳化研究、難消化性多糖
出血性大腸菌、免疫とT細胞、活力ある日々への提案

概要 糠床の発酵とその香味成分の科学の我が国の第一人者、今井正武先生を糠床／糠炊き発祥の地、小倉にお招きし、以下の講演会を開催します。ご自分でも150年床(小倉起源)を保有され、一度も不精香を発したことがないとのこと。森永製菓時代、長年に渡り多種の発酵食品の研究と事業化に従事され、また、微生物に関わる研究から、皆様の健康や活力に関連する興味あるお話をしていただきます。

講演会のお知らせ

微生物のもたらす 美味しさと健康

- ①糠床の香りとは、美味しい糠漬けを作る糠床とは
- ②微生物と私たちの健康



今井正武先生
(農学博士)

森永製菓(株)理事、
横浜商科大学非常勤講師、
三菱商事フードテック(株)
技術顧問歴任後、
現ブルックス社顧問。

糠床の科学の第1人者！



先生の
160年床

9月13日(土) 10時半～12時
小倉南区上志井公民館

聴講無料

定員100名

希望者は木村まで事前にお申し込み下さい。

電話/ファックス 093-451-0124 携帯 080-5275-6620
〒802-0985 小倉南区大字志井1019-1





且過市場見学／宇佐美商店



北九州市小倉南区上志井公民館 老人会の敬老会での今井先生の御講演 平成27年9月









榎乃家代表、波多野顧問と今井先生とのツーショット。先生を日明かりの釣り公園にお連れしアジ釣りも。

平成27年8月