

# 「発酵食品ソムリエ」養成講座

## 第10期 発酵の学校

小野町サテライト会場開講

小野町民なら  
受講料の  
2分の1が  
助成されます！

14講座すべてを受講した方に「発酵食品ソムリエ」認定証を授与

「発酵の学校」とは？

🏠 発酵食品の魅力や正しい知識、歴史や文化を学ぶことができる全14回の講座です。

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た専門的かつ実用的な講座を通じて、発酵食文化の啓発・推進リーダーを育成しています。全講座を受講した方には、「発酵食品ソムリエ」として認定証が授与されます。

### 【講座概要】

- 日時  
令和8年7月12日(日)～11月15日(日)  
1講座90分(各日2講座)、全14講座  
・第1～12回:オンライン  
・第13、14回及び修了式:対面  
※オンライン講座も会場での受講が原則となります。  
※詳細は裏面の日程をご覧ください。
- 会場  
小野町多目的研修集会施設「第1研修室」  
(〒963-3401 福島県田村郡小野町大字小野新町字中通2)  
※一部都合により、会場が変更となる場合がございます。

- 受講料  
税込 42,680円

小野町民の方は、受講料の2分の1が助成されます。  
助成を希望される方は産業振興課へお問い合わせください。

- 定員  
30名(先着順:定員になり次第、受付終了)

- 持参品  
筆記用具

※詳しくは、発酵文化推進機構ホームページ  
<https://hakkou-bunka.jp/> をご覧ください。

### 【受講申込方法】

- お電話でお申し込みください  
(希望会場「福島県小野町」とお伝えください。)  
**電話 03-6434-0395**  
(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  
受付時間 11:00～17:00(土・日・祝日を除く)  
※受付時間内でも、不在の場合がございます。
- 電話での受付後、**14日以内**に下記まで  
受講料をお振込みください。

**銀行名:**三井住友銀行  
(銀行コード 0009)  
**支店名:**渋谷駅前支店  
(支店コード 234)  
**口座番号:**普通 5180747  
**口座名義:**株式会社発酵アカデミー  
(カゴシカ イヤハツコアカデミー)

※ご注意:受付から14日以内に入金確認ができない場合はキャンセル扱いとなります。

〈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



〈チラシ発行／お問い合わせ〉

小野町役場 産業振興課  
TEL 0247-72-6938



# 講座内容

## 【講師紹介】

講師	経歴	講師	経歴
小泉武夫	発酵文化推進機構理事長 東京農業大学名誉教授 農学博士 発酵の学校校長	岡田早苗	東京農業大学名誉教授
金内 誠	宮城大学食産業学群教授	白石洋平	株式会社ビオック、農学博士
進藤 斉	東京農業大学醸造科学科准教授	野崎洋光	発酵文化推進機構特別研究員 料理人
小泉幸道	東京農業大学名誉教授	鎌田 良	発酵文化推進機構特別研究員

## 【日程】

回	日程	時間	講師	講座名	講座方式
ご案内	7月12日（日）	12:50～13:00		開校のご案内	オンライン
第1回		13:00～14:30	小泉武夫	発酵食品とは何か	
第2回		15:00～16:30	白石洋平	日本の発酵食品の原点 こうじ	
第3回	8月 9日（日）	13:00～14:30	小泉武夫	発酵食品と健康	オンライン
第4回		15:00～16:30	金内 誠	味噌・醤油・魚醤の話	
第5回	8月16日（日）	13:00～14:30	小泉幸道	お酢の話	オンライン
第6回		15:00～16:30	野崎洋光	発酵食品を用いた楽しい料理	
第7回	9月12日（土）	13:00～14:30	金内 誠	ヨーグルトとチーズの話	オンライン
第8回		15:00～16:30	金内 誠	パンの話	
第9回	9月19日（土）	13:00～14:30	岡田早苗	漬物と乳酸菌の話	オンライン
第10回		15:00～16:30	進藤 斉	日本の酒 清酒と焼酎	
第11回	9月26日（土）	13:00～14:30	白石洋平	納豆とテンペの話	オンライン
第12回		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	
第13回	11月15日（日）	13:00～14:30	金内誠	世界の酒 ワインと洋酒	対面
第14回		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）	

## 【お問い合わせ】

(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」運営事務局

電話 03-6434-0395

(11:00～17:00 (土・日・祝日を除く))  
※上記時間内でも、不在の場合がございます。  
あらかじめご了承ください。

E-mail [hakkousyokuhinsomurie@gmail.com](mailto:hakkousyokuhinsomurie@gmail.com)

## 【会場】

小野町多目的研修集会施設「第1研修室」  
(〒963-3401 福島県田村郡小野町大字小野新町字中通2)

## 【会場へのアクセス】

- 列車  
JR磐越東線 小野新町駅から徒歩約8分
- 車  
磐越自動車道 小野ICから車で約6分