

# 『発酵の学校 in 小野町』特別出張開校」実施要領

## ○目的

発酵食品の魅力や文化を学ぶことを目的に、今回は1日コースの特別開校とする（発酵食品ソムリエ資格取得とはならない）。

これにより、“発酵のまち”を県内外に発信する。また、将来的にはNPO法人発酵文化推進機構の実施する『発酵の学校』の「サテライト会場」の展開も検討する。

### ※「発酵の学校」とは

発酵食品の魅力や正しい知識、歴史や文化を学べる場所。専門的研究データに基づいた講義や身近な発酵食品を用いた実用的な講義を通じた、発酵食文化の啓発と推進リーダーの育成が目的。12回の講座をすべて受講、修了すると「発酵食品ソムリエ」の資格を取得することができる。

## 1 主催等

### (1) 主催者

小野町、小野町産業6次化・発酵のまちづくり推進協議会

### (2) 共催

NPO法人発酵文化推進機構

### (3) 後援

福島県、福島民報社、福島民友新聞社

## 2 開催日時

令和5年6月17日（土） 13時00分 から 16時40分 まで  
（受付時間 12時20分から）

## 3 開催場所

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

## 4 参加（受講）予定者数、参集範囲

300人（全国から募集する。先着順）

## 5 参加費

無料

## 6 講義内容及び時間割

No.	講義時間	講義内容	講師
(1)	13:10～14:10 (1h)	発酵食品の底力	小泉武夫先生
(休憩)	14:10～14:25		
(2)	14:25～15:25 (1h)	発酵食品の機能性 ～乳酸菌と味噌～	金内誠先生
(休憩)	15:25～15:40		
(3)	15:40～16:10 (0.5h)	2人の“親”が語る純米吟醸酒「東堂山勝馬」	小泉武夫先生
(4)	16:10～16:40 (0.5h)		殿川慶一先生

## 7 申込方法及び申込期間

### 【申込方法】

(1) 応募フォーム

小野町公式ウェブサイトに掲載

(2) 電話

小野町役場 産業振興課 0247-72-6938

(平日 8時30分から17時15分まで。土日・祝日は受付を行っておりません。)

### 【申込期間】

令和5年4月28日(金) から 令和5年5月31日(水) まで

## 8 お問い合わせ先

小野町産業6次化・発酵のまちづくり推進協議会事務局(小野町役場 産業振興課)

電話 0247-72-6938