

発酵暮らし講座

発酵・醸造と暮らし

私たちは昔から味噌、醤油や日本酒などの発酵食品とともに暮らしてきました。

しかし、現代社会においては、暮らしの中から食材の「旬」という言葉もきえつつあり、伝統食の生活文化そのものが消え去ろうとしています。

そこで今回の講座では発酵食品の正しい知識を学び、暮らしの中に自分自身の食生活、健康や美容などを見直すきっかけづくりの機会を提供したいものと考え、この企画を計画しました。

会場 旧機那サフラン酒本舗「米蔵」
(長岡市摂田屋4丁目6番33号)

参加料 1,000円/回 (お支払いは当日受付にて)

定員 24名/回 (先着順、9月24日受付開始)

申込み ミライ発酵本舗(株)まで電話、FAX、メールで必要事項をご連絡ください。

【必要事項】

お名前、参加回、ご連絡先 (電話番号、E-mail)

【申込み先】担当:平沢

電話 0258-86-8545

FAX 0258-86-8547

E-mail info@miraihakko.jp

主催・問合せ先



ミライ発酵本舗

MIRAI HAKKOU LABORATORY

Tel 0258-86-8545 FAX 0258-86-8547

E-mail info@miraihakko.jp

WEB <https://www.miraihakko.jp/>

第1回 10/28(水) 14:00~15:30

「自然の恵みと発酵」で健やかに
…日本酒で自然の恵みとデイトする…

講師 小熊 正志

(発酵マルシェ『おぐまや』代表、新潟県食品衛生協会 会長)

第2回 11/5(木) 14:00~15:30

私の手前みそ

講師 星野 正夫 (味噌星六 店主)

第3回 11/26(木) 14:00~15:30

日本酒をもっと知ろう!

講師 畠山 明 (吉乃川株式会社 製造部生産管理課長)

第4回 12/17(木) 14:00~15:30

発酵を支える酵母菌の生産と利用

講師 諏訪 正明 (中越酵母工業 常務取締役)

第5回 ^{令和3年} 1/14(木) 14:00~15:30

発酵の町から起業する新しい視点

講師 樺沢 敦 (株式会社 FARM8 代表)

第6回 3/11(水) 14:00~15:30

「自然の恵みと発酵」で健やかに
…日本酒とオーガニックで健康長寿…

講師 小熊 正志

(発酵マルシェ『おぐまや』代表、新潟県食品衛生協会 会長)

【講師紹介】

第1回、第6回



小熊 正志

Oguma Masashi

発酵マルシェ『おぐまや』代表
新潟県食品衛生協会 会長

昭和25年生まれ。神奈川大学経済学部卒。元長岡市議会議員(7期)。発酵マルシェ「おぐまや」代表。日本酒の「美味しさ」、日本酒で自然の恵みとデイトするなどの「楽しさ」、日本酒・食(オーガニック)・健康の「幸せマリアージュ」など、様々な「発酵ライフデザイン」を発信中。農薬・化学肥料を使わない野菜づくりやスーパーフード栽培にも挑戦中。(公社)新潟県食品衛生協会 会長、長岡の歴史を語る会、長岡健康生きがい創生ネットワーク、ジョーモネスクジャパン、蒼紫の杜、…等に参加。著書「明日へ」(共著)

第2回



星野 正夫

Hoshino Masao

味噌星六 店主

生まれも、育ちも摂田屋で、電機大学卒業後、電気会社に就職するも会社員になり切れず、摂田屋に帰り味噌造りを自分で始める。学生時代より自然保護活動に加わり自然の仕組を学ぶ。サラリーマン時代には有機農業が日本でも始まり、夢の農業を知る事となる。自然の原料で自然のままに手造りする事を柱にし、2001年有限会社を設立。祖父の名前が星野六郎で屋号「星六」を会社名とした。

第3回



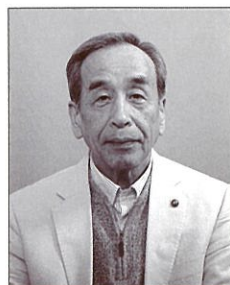
畠山 明

Hatakeyama Akira

吉乃川株式会社
製造部生産管理課長

2006年に新潟大学農学部卒業し、同年吉乃川株式会社に入社、2020年新潟大学自然科学研究科にて博士号を取得しました。入社後10年間は研究開発室に所属し、発泡性清酒や様々なリキュールの開発に携わってきました。現在は生産管理課に所属し、清酒製造全般の管理に関わっています。今回の講座では、清酒の魅力を知っていただくため、清酒製造のコアな部分から、飲み方の豆知識に至るまで清酒の様々な情報をご紹介します。

第4回



諏訪 正明

Suwa Masaaki

中越酵母工業 常務取締役

1954年生まれ。長岡市出身。1972年長岡農業高校卒。同年中越酵母工業株式会社に入社し、研究室に配属。配属後、パン酵母の培養と品質に関する業務を中心に従事する。また、パン用酵母の培養技術を応用して各種の醸造用酵母の製造に取り組む。醸造用酵母の中で特にビール用酵母については熱心に従事。1996年地ビール解禁以後に参入し、現在も全国の地ビール各社より高い評価を得ており、お陰様で全国100社以上の得意先とお取引させていただいている。現在、中越酵母工業在籍。工業全体の管理を担当。

第5回



樺澤 敦

Kabasawa Atsushi

株式会社 FARM8 代表

1979年新潟県長岡市生まれ。2002年中京大学経営学部卒業。名古屋で就職後、中越地震を機に2005年に長岡に帰郷。エンベデッドシステム開発やマーケティングコンサルを経て、地域づくりや産業おこしのNPO活動を中心に事業開発を実施。2015年、地域資源活用をテーマとした株式会社FARM8を設立。地域資源活用とライフスタイルをつなげる様々な事業を展開。酒粕専門カフェスタンド Hacco to go!(赤坂・鎌倉・長岡)を3店舗立ち上げ、日本酒カクテルの素 ぽんしゅグリアを全国展開する。