(仮)
叩かれ台

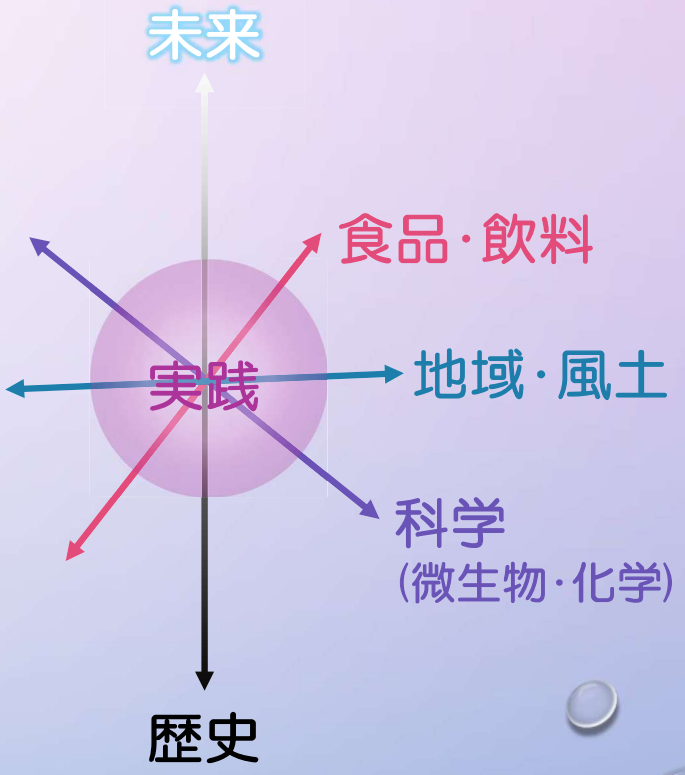
発酵サークル

2019/6/22

中村善貞

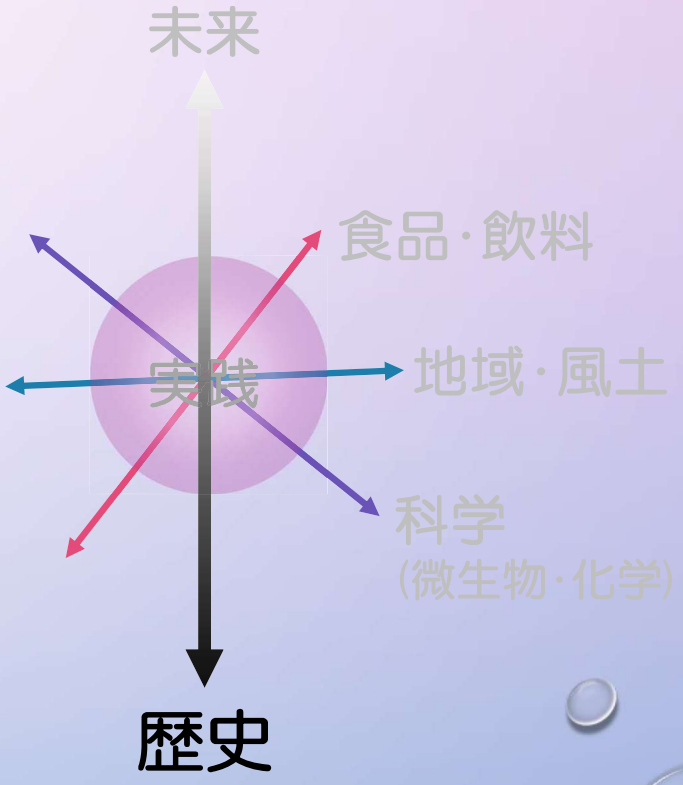
発酵探究の軸

- 発酵の歴史
- 発酵と地域･風土
- 発酵食品･飲料
- 発酵の科学(微生物、化学)
- 発酵の未来
- 発酵の実践

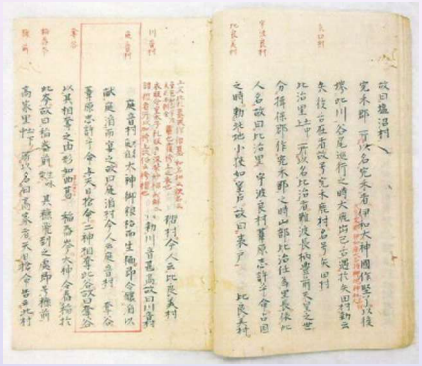


発酵の歴史

- 発酵の歴史



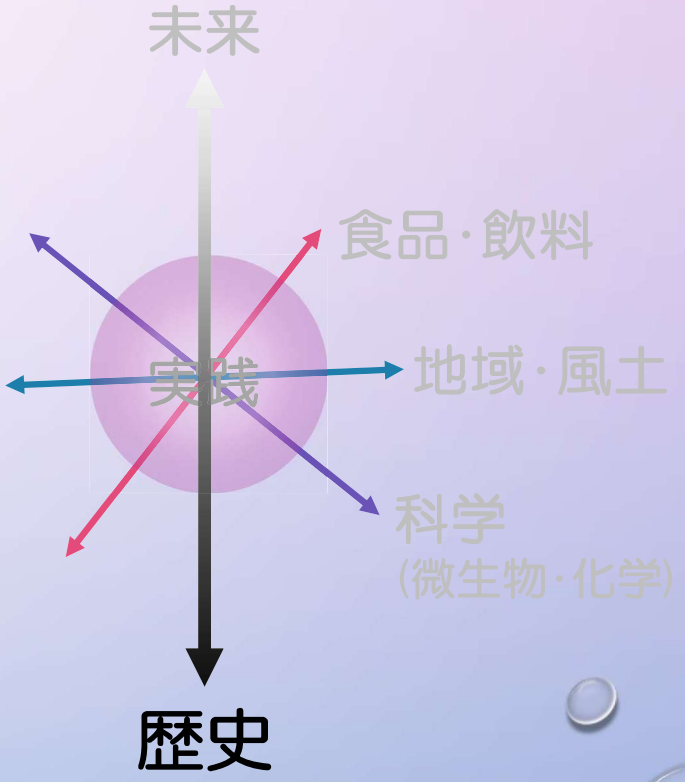
発酵のふるさと「宍粟(しそう)」



出典:「いまほり本」(個人蔵)

大神の御粮(みかれい)、
枯(か)れて、かび生えき。
すなわち酒を醸さしめて、
庭酒(にわき)を献(たてまつ)りて、
宴(うたげ)しき。

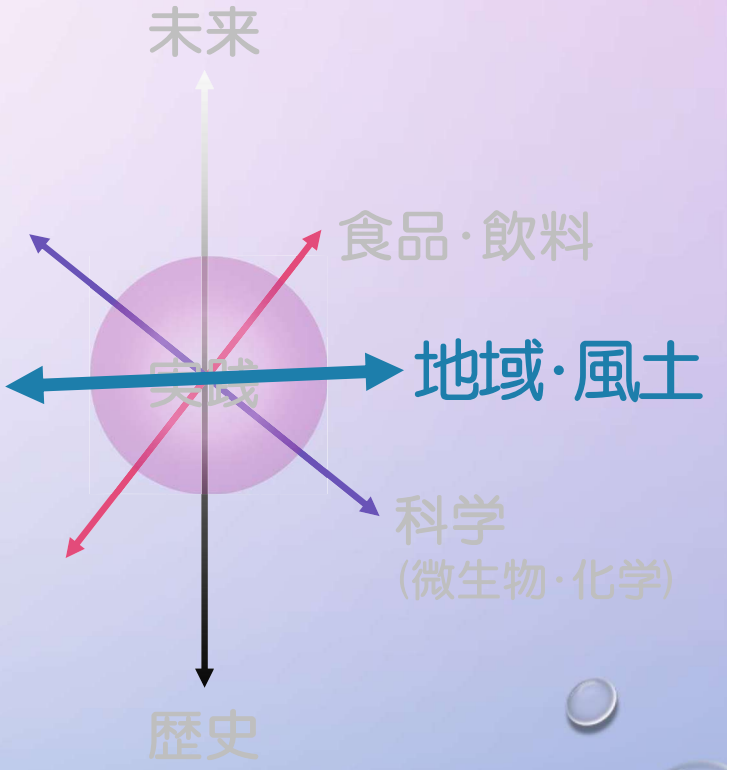
播磨国風土記が示す、「日本酒発祥の地」



発酵と地域･風土

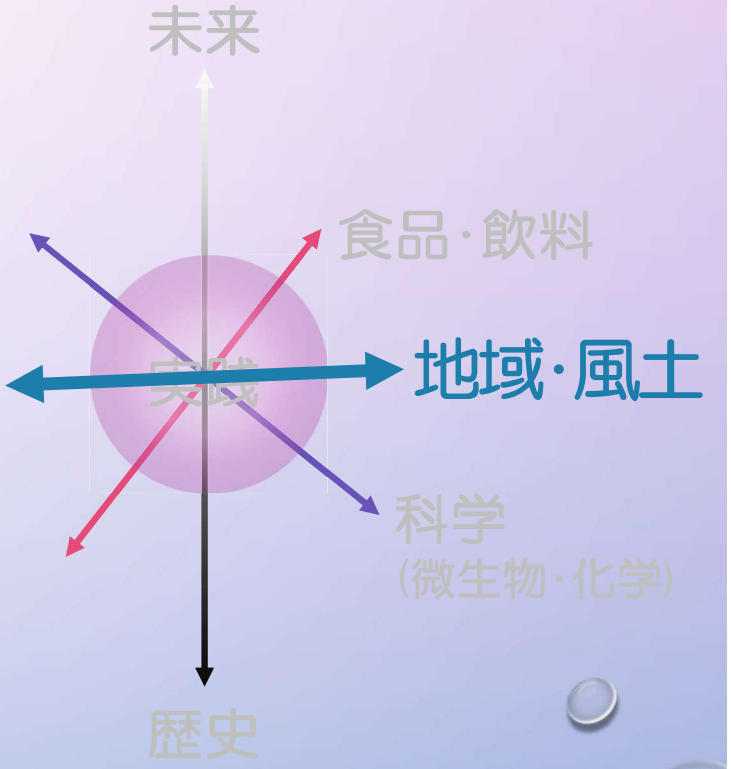
① 日本の風土に合った発酵

② 各地域の発酵(食品)



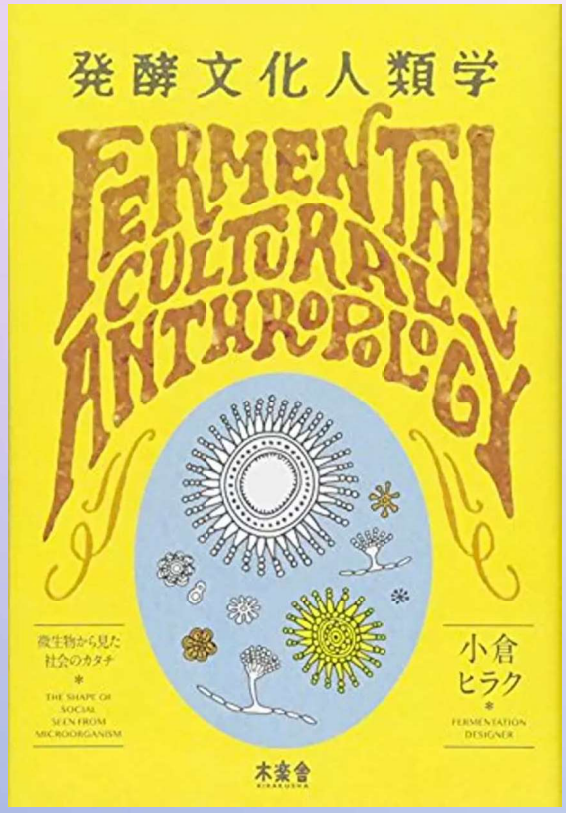
発酵の里「こうざき」

道の駅 発酵の里 こうざき
HAKKO-NO-SATO KOZAKI



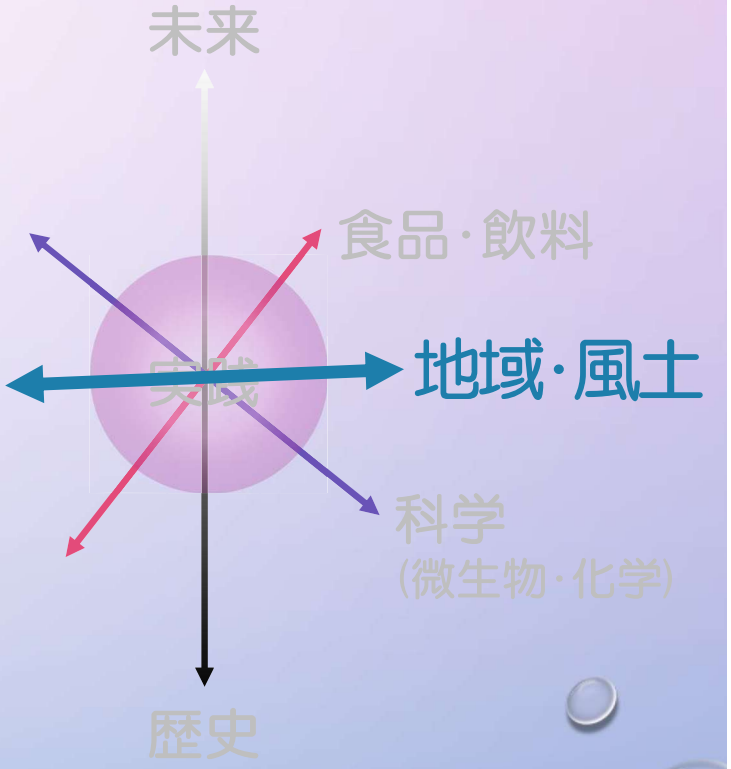
千葉県香取郡神崎町

「発酵文化人類学」



発酵デザイナー
小倉ヒラクが行く

hirakuogura.com



「発酵から再発見する日本の旅」

食品・飲料

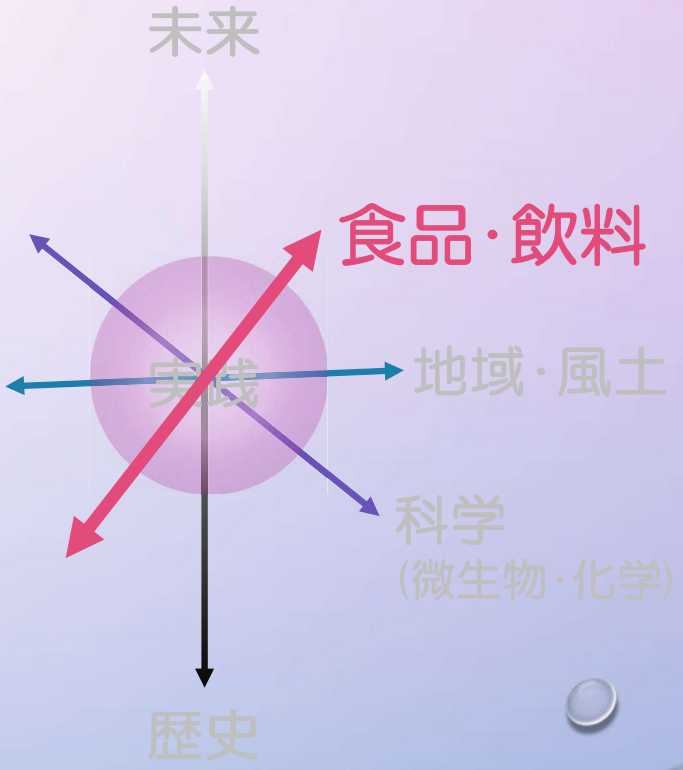
地域・風土

科学
(微生物・化学)

発酵食品･飲料

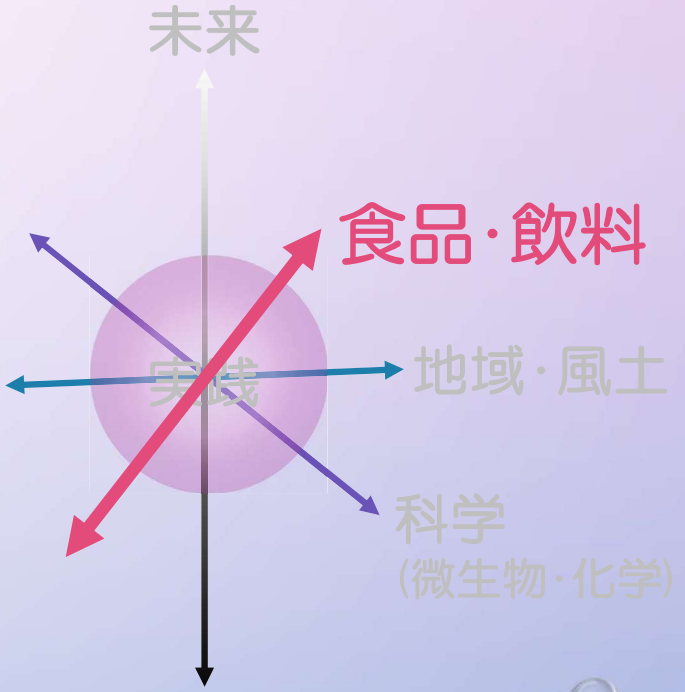
① 発酵食品
納豆、味噌、醤油
漬物、ヨーグルト、チーズ
酢、みりん、かつお節
パン

② 発酵飲料
ワイン、ビール、日本酒
ブランディ、ウイスキー
焼酎



8/5は発酵の日

マルコメ制定



藍染めは発酵

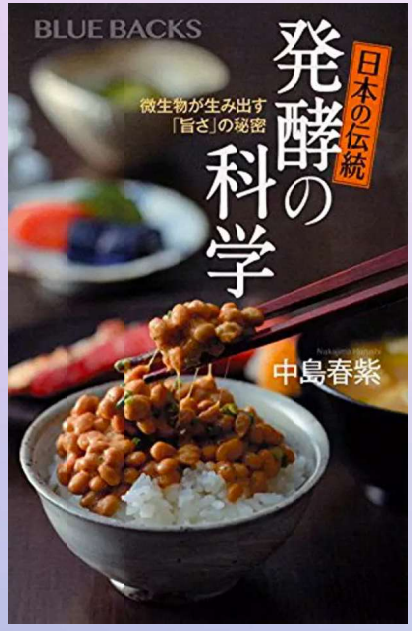
小倉ヒラクさんのHPより

発酵の科学

① 微生物
麹菌、乳酸菌、酵母、他

② 発酵のメカニズム(化学)
乳酸発酵、
アルコール発酵

「発酵の科学」



発酵の基本を
ちょっと詳しく

発酵検定

第1回
発酵検定
発酵検定
公式テキスト
監修
一般社団法人
日本発酵文化協会
試験日
2018年
10月28日(日)
申込締切
2018年9月20日
開催地
東京・名古屋・大阪
受験料
5,940円(税込)
第1回 発酵検定開催!
開催地 東京、名古屋、大阪
発酵検定公式サイト https://www.kentei-uketsuke.com/hakko/

未来
食品・飲料
地域・風土
実践
科学
(微生物・化学)
歴史

発酵マイスター/プロフェッショナル

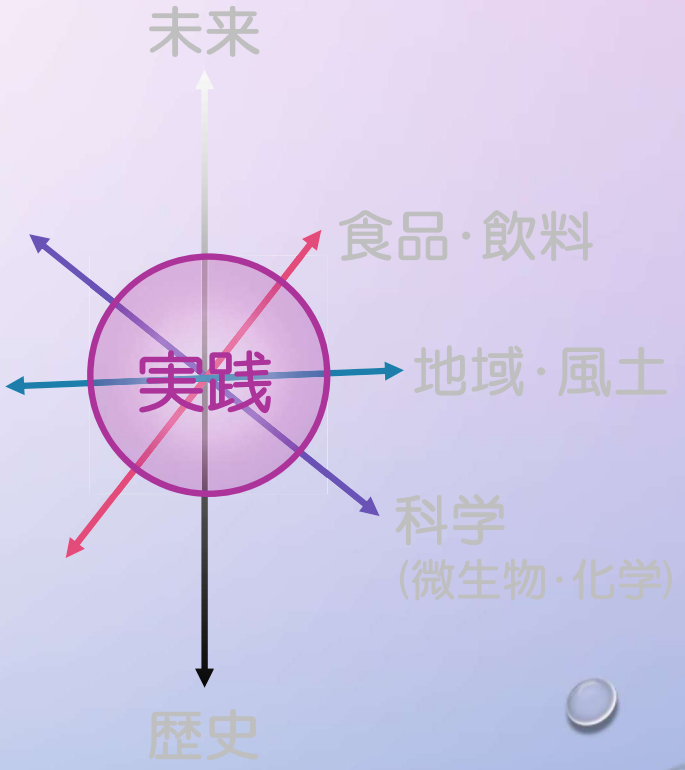
一般社団法人
日本発酵文化協会

Step1 楽しむ・知る	Step2 深く知る・学ぶ	Step3 研究する・伝える
ベーシック講座 発酵教室	**発酵マイスター 養成講座**	**発酵プロフェッショナル 養成講座**
ベーシック講座では、日本古来の発酵食品でも代表的な麹・甘酒・味噌・醤油の4つの教室を開講しています。 どなたでもお気軽に受講していただけます。 また、発酵マイスター養成講座を受講するための必須基本科目です。	発酵マイスターとは、日本発酵文化協会認定の公式資格です。 ベーシック講座の4教室をご受講いただき、発酵教室だけでは学びきれない「発酵学」の魅力をより生活に密着した形で学んでいただける講座です。	発酵プロフェッショナルとは、発酵マイスターの資格を取得された方のみが受講できる日本発酵文化協会認定の公式資格です。 発酵文化の素晴らしさをより多くの人々に広めることのできるプロフェッショナルを育てます。
詳しくはこちら		詳しくはこちら

発酵の実践

① 発酵を味わう

② 発酵を試みる



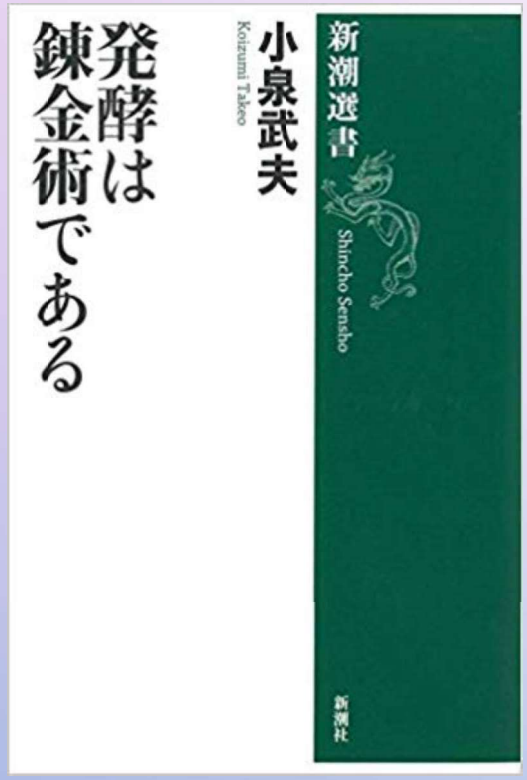
発酵蔵カフェ かもし堂

イベント企画・マスコミ～新商品開発まで

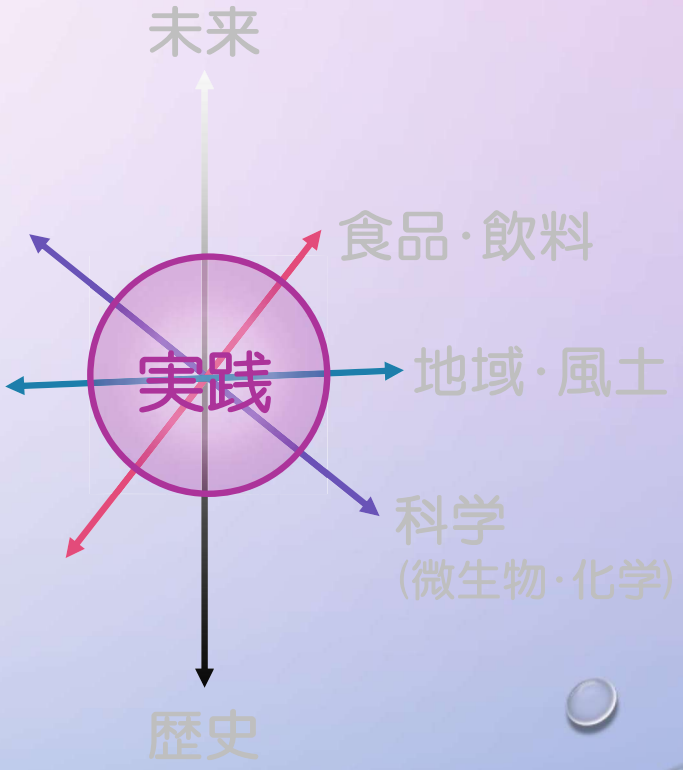
「発酵教室 セミナー」も

かもし堂：川崎市川崎区

「発酵は錬金術である」

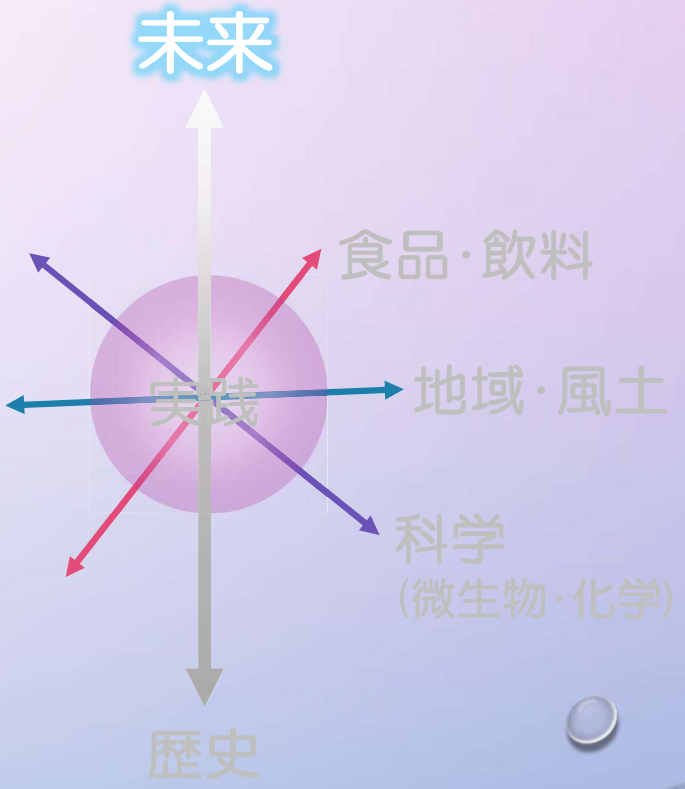
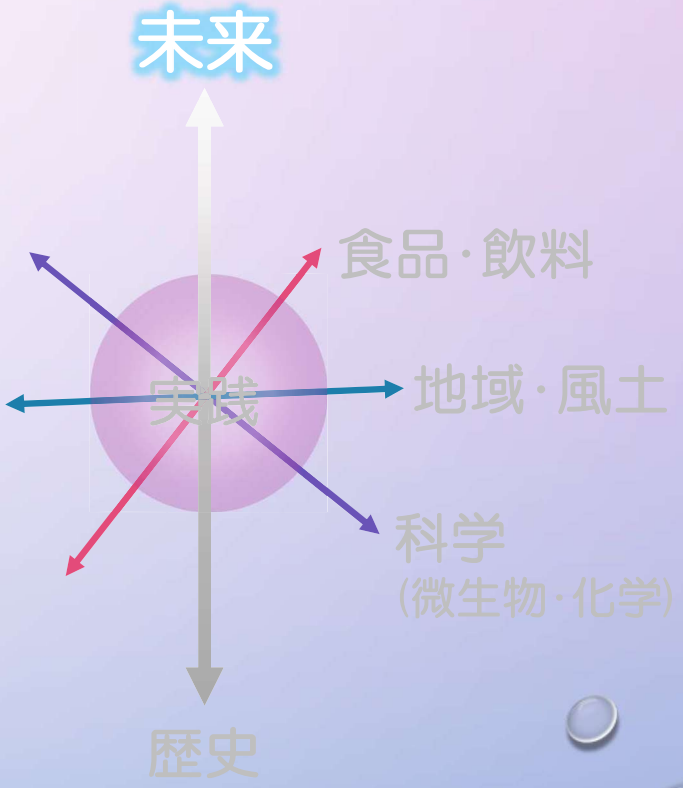


なんでも発酵してしまう
小泉先生



発酵の未来

① 微生物による生産
例）バイオ医薬品



「ゲノム編集からはじまる新世界」