

令和3年度

あきた発酵カレッジ

秋田県には、昔から受け継がれてきたさまざまな発酵食文化があります。
その豊かな発酵食文化の知識・調理方法を学び、**発酵の魅力と技術**を伝え広める
「あきた発酵伝導士」を、あなたも目指してみませんか？

STEP1

テーマ

秋田の発酵食文化

7月20日(火)

13:00～15:00



YouTubeにてライブ配信

※配信 URL は受講者にのみ配布します。
※視聴環境がない方のみ DVD をお渡しします。

講義

「秋田の発酵食品を知ろう！
～微生物をうまく利用した人間の知恵～」

講師

秋田県総合食品研究センター
醸造試験場場長 進藤 昌 氏

STEP2

テーマ

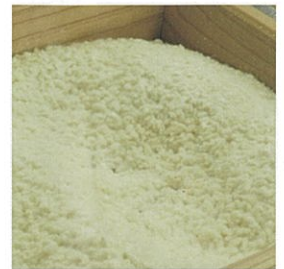
あめこうじ

第1回 8月28日(土)

第2回 8月31日(火)

各回 13:00～15:00

※各回とも同じ内容です。
ご都合の良い日をお選び下さい。



STEP3

テーマ

鮎寿司

第1回 12月7日(火)

第2回 12月11日(土)

各回 10:00～15:00

※各回とも同じ内容です。
ご都合の良い日をお選び下さい。



※各ステップの詳細については、裏面をご覧ください。

募集対象

参加条件

1. 発酵食品製造事業所等の社員、市町村・観光協会等の職員、飲食店・酒飯店等の関係者及び本県の発酵食文化の知識を深め発信できるようになりたい一般県民の方
2. 全3回の研修に参加される意思があること
3. 研修後の感想レポートを作成すること

学生の皆さんの参加も歓迎します！

<主催> 秋田県

<運営> NPO 法人秋田花まるっグリーン・ツーリズム推進協議会

あき
本
発
酵
き
日
中
た

あきた発酵ツーリズム
AKITA
FERMENTATION
TOURISM

本日はあきた発酵中。
あきた発酵カレッジ



あきた発酵カレッジとは、秋田の豊かな発酵食文化の知識と調理方法について学び、発酵食文化の担い手となるための研修講座です。研修はSTEP1～3までの全3回行います。

全ての講座を受講した方を、秋田の発酵食文化の魅力と技術を伝え広める「あきた発酵伝導士」に認定します。

STEP 1

7月20日(火)

13:00～15:00

YouTubeにてライブ配信

※配信URLは受講者に配布

※視聴環境がない方のみDVD

をお渡しします

講義「秋田の発酵食品を知ろう!

～微生物をうまく利用した人間の

知恵～」

講師：秋田県総合食品研究センター

醸造試験場 場長 進藤 昌 氏

STEP 2

第1回8月28日(土)

第2回8月31日(火)

13:00～15:00

会場：遊学舎

定員：各20名

材料費：実費にて徴収いたします

※講義の内容はいずれも同じものとなります

講義「秋田オリジナル麴『あめこうじ』

の特徴と活用」

講師：秋田県総合食品研究センター

専門員 高橋 仁 氏

調理実習「甘酒・米麴を使った発酵食」

講師：新山食品加工場 新山 容子 氏

STEP 3

第1回12月7日(火)

第2回12月11日(土)

10:00～15:00

会場：遊学舎

定員：各20名

材料費：実費にて徴収いたします

※講義の内容はいずれも同じものとなります

講義「秋田の伝統食品『ハタハ

タずし三昧』」

調理実習「ハタハタずし」

講師：塚本技術士事務所

塚本 研一 氏

問い合わせ・お申込み

※ 郵送、FAX、Eメールのいずれかでお申し込みください。

NPO法人秋田花まるっグリーン・ツーリズム推進協議会

〒010-1403 秋田県秋田市上北手荒巻字堺切24-2遊学舎内

TEL/FAX: 018-829-5895(受付時間: 平日9時半～17時) E-mail: info@akita-gt.org

STEP 1 申込締切: 令和3年7月16日(金)

STEP1 参加申込書

申込日: 令和

年

月

日

ふりがな		性別	男性・女性
氏名		所属	
住所	〒		
電話番号		メールアドレス	
STEP 1 ・ 受講方法			
<input type="checkbox"/> ライブ配信(7/20)の視聴			
<input type="checkbox"/> 講義動画の視聴			
<input type="checkbox"/> DVDでの講義視聴(※インターネットでの視聴環境がない方に限ります)			

※お預かりした個人情報は、当研修の催行や当協議会からのご案内以外に利用することはありません。