

「食&農」とまち経済振興フォーラム

十勝の食文化をどう高めるか

～日本の食の原点『発酵』が鍵～

講師 東京農業大学名誉教授 小泉 武夫氏

日時：平成26年2月17日（月） 開場 14：30

会場：北海道ホテル 大雪の間 帯広市西7条南19丁目1

第1部 15:00 ～ 16:30

小泉 武夫氏による講演

「十勝の食文化をどう高めるか

～日本の食の原点『発酵』が鍵～

【講演趣旨】

日本を代表する発酵学者として、講演・執筆活動やテレビ出演を通じて日本の食文化の発展に貢献されている小泉武夫氏に、「当地産品による発酵食品の可能性」などについてご講演いただきます。

講師プロフィール

農学博士 専攻は醸造学・発酵学・食文化論。
昭和18年福島県の酒造家に生まれる。
食物・微生物関連での多数の特許のほか、日本醸造協会伊藤保平賞や日本発明協会白井賞など受賞歴多数。作家、エッセイスト、発明家としても著名であり、著書は「食」に関連するものを中心に100冊を超える。日本経済新聞に「食あれば楽あり」を1994年から連載中。

第2部 16:30 ～ 17:00

食関連産業を支援する機関・団体から

施策・支援制度についてご説明します。

主催：帯広信用金庫

定員：240名

*定員になり次第、締め切らせていただきます。

申込み

締切

2/12(水)

入場無料

お問い合わせ

帯広信用金庫 地域経済振興部

TEL：0155-23-7590 FAX：0155-22-5766

E-mail：rep@obihiro.shinkin.jp

参加ご希望の方は、【0155-22-5766】までFAXでお申込みください。

帯広信用金庫 地域経済振興部 行き

*お申込みの際に頂く個人情報は、本事業の運営上必要な目的以外には使用いたしません。

企業・組織名		TEL	
ご住所			
ふりがな		部署	
ご氏名		役職	
ふりがな		部署	
ご氏名		役職	

参加される方には「参加証はがき」をお送りいたしますので、フォーラム当日にご持参ください。