

2017

常陸発酵食品フェスティバル



常陸太田市民交流センター
(パルティホール)
常陸太田市中城町3210番地

○「発酵食品って素晴らしい！」
金内 誠氏 (宮城大学 食産業学部 准教授)

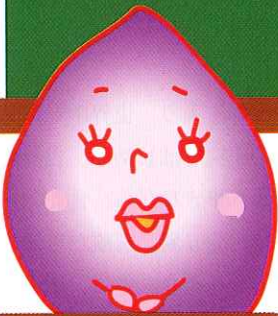
○神保シェフの「お家で発酵クッキング」

○発酵学校 (お酒・お醤油・お味噌・納豆)
かもす田家やっちゃん&たっちゃんの味噌造り教室 など♪

1月29日 (日) 日直酒ぞん



酒どん



しょうゆ子さん



味噌介くん



丸納豆くん



酢~さん

平成29年1月29日(日)
10時~15時

主催：常陸発酵食品フェスティバル2017実行委員会
後援：北茨城市・大子町・高萩市・日立市・常陸大宮市
常陸太田市 常陸太田市商工会・常陸太田市観光物産協会・常陸太田市教育委員会
問合せ：常陸発酵食品ネットワーク事務局 (合名会社 山口) TEL 0294-72-3888



イベント

年 8組 5番



金内 誠氏 -KANEUTI MAKOTO-

- 宮城大学食産業学部 フードビジネス学科准教授
- 学位・資格：博士（生物環境調節学）
- 研究室名：発酵化学研究室
- 専門分野：発酵・醸造学、ビール醸造学、応用微生物学
- 研究キーワード：酵母、微生物、乳酸菌、発酵、醸造
- 所属学会：日本醸造学会
- 共著：すべてがわかる！「発酵食品」事典（監修）（世界文化社）

主な研究課題は発酵食品・醸造食品の有用性について。特に乳酸菌の控訴に関する研究を行っている。現在「乳酸菌のヒドロキシ化酵素について」や「乳酸菌のタンナーゼについて」、「*Pediococcus pentosaceus* の LPS 消去作用について」などについての研究を行っている。



皆さま
ぜひお越し下さい。



藤原浩氏 -FUJIWARA HIROSHI-

- 社団法人日本フードアナリスト協会常任理事
- 農林水産省公認「食のオフィシェ」

広告代理店業務等を経て、モータースポーツ界に入り、世界中を巡る。その過程で、ヨーロッパの食文化の奥深さに感銘を受け、世界の食文化の研究をはじめ。世界中のレストランを食べ歩いて舌の経験を積み、帰国後は、国内レストランを食べ歩きながら、食をあらゆる角度から体系立てて研究。幅広い知識とグローバルな見識をもとにした、分かり易い解説が評価され、テレビ、ラジオ、新聞など多くのメディアで、人気の専門家としての地位を確立。更に、講演活動他、伊勢丹新宿本店、大手百貨店などの食のアドバイザーも務めるなど、食に関わる各方面でマルチに活躍中。食文化向上のために、個人レベルから国の公認組織に至るまで、様々なステージで尽力している。



12時15分に
大ホールに
行ってみようかしら

神保佳永氏 -JINBO YOSHINAGA-

○HATAKE AOYAMA 総料理長

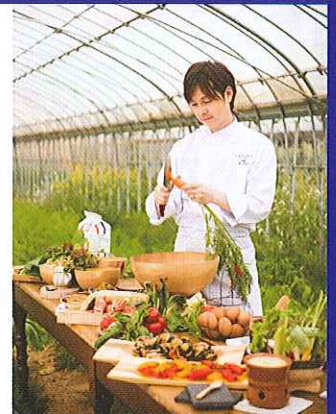
1977年茨城県日立市出身。漁師の祖父、イタリアンシェフの父の影響を受け、料理人になることに。辻調理師専門学校を卒業後、銀座「ベルフランス」を経てヨーロッパへ渡り、フランスから始まりイタリアへ、2002年帰国。株式会社ひらまつに入社、2005年浦安「ホテルエミオン東京ベイ」に副料理長として入社後、洋食総料理長に就任。2009年「Restaurant I」を立ち上げ総料理長を務める。

2010年6月自身の HATAKE AOYAMA を独立し総料理長を務める。

料理人としてだけにとどまらず幅広い活動を積極的に行い、食のコンサルトも数多く手がけている。



今年はどうな
お料理に会えるかな♪



多目的室	大ホール	時間割	大会議室	小会議室
10:00~ 発酵ショッピング スタート <i>おいしい!</i>	11:15~ 注目 金内氏基調公演 (60分)	10:00	10:00~ 注目 神保シェフ 発酵イタリアン (60分)	10:00~ 味噌造り教室 (60分)
	12:15~ 注目 パネルディスカッション (30分)	11:00	ケーブルテレビ JWAY で絶賛放送中! 『神保シェフと茨城をたべよう』で お馴染み♪	
	金内氏・藤原氏・神保シェフ 小倉屋のしょうちゃんが対談♪	12:00	13:00~ 日本酒教室 (60分)	13:00~ 発酵学校 納豆教室 (45分)
		13:00	発酵学校	14:00~ 醤油教室 (60分)
		14:00		
		15:00		

1月29日(日) 日直酒造