

# 世界の発酵食を フィールドワークする

葉っぱで包んで作る納豆、ヤシの樹液を発酵させたお酒、淡水魚の発酵調味料…  
世界には、わたしたちの知らない驚きの発酵食文化が存在します。  
現地で調査研究をおこなうフィールドワーカーとして活躍する講師から、  
その土地の風土を生かして、発酵食をつくり利用する人びとの暮らしについて学びましょう。  
発酵食を通して、さまざまな国や地域の文化に触れてみませんか。

日時

令和7年 2月1日(土)

午後2時～3時30分

場所

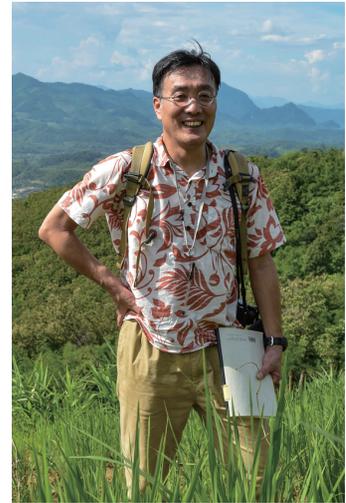
ハートフルスクエア-G 大研修室

定員

50名(応募者多数の場合は抽選)

受講料

300円



講師

横山 智 氏 名古屋大学大学院環境学研究科 教授

プロフィール：名古屋大学大学院環境学研究科教授、専門は地理学。東南アジアの焼畑や森林利用など、現地の人々の伝統的な生業活動の研究を実施している。並行して、大豆を発酵させた納豆様の発酵食品が東南アジアやヒマラヤ各地で生産されていることに注目してフィールド調査を実施しており、『納豆の起源』（NHK出版、2014年）、『納豆の食文化誌』（農文協、2022年）を出版した。現在は、大豆発酵食品以外にも研究対象を広げ、アジアの発酵食品の調査を行っており、目に見えない微生物やカビをどのようにコントロールしながら、発酵食品が現地の伝統食となっているのかを解明する研究を実施している。

応募方法

ホームページの応募フォームまたは、往復はがき(1人1通)に、①講座名 ②〒・住所 ③氏名 ④年代 ⑤電話番号 を記入し、**令和7年1月15日(水) ※必着**で、下記までお申し込みください。

直接お申し込みの場合は、返信用のはがきをお持ちください。

- ※ ご記入いただいた個人情報は、講座の運営のみに使用し、適正に管理します。
- ※ 抽選結果は、締切日より1週間程度でご連絡します。届かない場合は、電話でお問合せください。
- ※ 重複申し込みは1通のみ有効とさせていただきます。ご了承ください。
- ※ 長良川大学「単位アップカード」の特典を利用いただく場合は、申込時に電話でご連絡ください。
- ※ 令和6年10月1日より郵便料金が変わりました。ご注意ください。



▲応募フォームは  
こちら

問合せ先

岐阜市生涯学習センター 生涯学習係

〒500-8521 岐阜市橋本町1-10-23 ハートフルスクエア-G内

TEL: 058-268-1050