

若人のための京つけもの入門

後援：京都府漬物協同組合

日時：平成23年2月10日(木) 14:30～

会場：京都工芸繊維大学 60周年記念館

入場無料! (定員 先着120名)

漬物に興味をお持ちの若人**熱烈大歓迎**

【講座内容】

- ・発酵漬物がもつ健康増進効果

応用生物学部門 井沢真吾

- ・日本人と京つけもの

京都府漬物協同組合理事長 大角正幸

- ・あなたが知らない本当のおいしさ
レシピコンテストと試食会

様々な京つけものを試食して、
おいしさや活用の再発見をしていただきます!

京つけもの(千枚漬、すぐき、しば漬等)を使った手軽なおつまみやおかずの**アイディアレシピ**を募集します。詳しくは大学ホームページ <http://www.kit.ac.jp/> をご覧ください。優秀レシピには豪華賞品を贈呈!

漬物は日本の食文化の中で、ないと困るいわば「名わき役」のような存在かもしれませんが。でも、**すぐき、しば漬、千枚漬**をはじめとする京つけものにはわき役を超えた大きな魅力が秘められています。また、すぐきやぬか漬などの発酵漬物には、微生物の働きによって**美容や健康**にとっても良い、凄いパワーがあることも最近の研究でわかってきました。病気を予防しながら**長生き**できる社会を構築する上で、**日々進化**し続けている京つけもの役割はとても大きいものかもしれません。知れば知るほど奥が深い京都の漬物について、もう一度、若い人たちに本当の良さとおいしさを知ってもらう機会を提供したいと考えました。京つけものについていっしょに勉強してみませんか?

京の伝統発酵食品学シリーズについて

京漬物をはじめ、伏見の清酒、食酢、味醂、西京味噌など数多くの発酵食品が京都を中心に発展し、今なお脈々と受け継がれています。これらの発酵食品製造には、長い伝統の中で培われた高度な醸造・発酵技術が駆使されており、芸術ともいえるような優れた技や知恵が数多く活かされています。本学応用生物学部門では、これらの伝統発酵技術を科学の目を通して再評価し、新たな学術分野の構築やイノベーションを通じて貢献しようとして取り組んでいます。本シリーズは、京都工芸繊維大学から市民の皆様へ向けた情報発信の一環として立ち上げました。京都の優れた伝統発酵食品がもつ知恵やその技術のすばらしさと出会う機会として御活用いただければと考えております。

京都工芸繊維大学 副学長 古山 正雄

お問い合わせ

電話：075-724-7764 井沢研究室

京都工芸繊維大学主催
若人のための

京つけもの

入門

日時 平成二十三年二月十日 二時半より
場所 京都工芸繊維大学 六十周年記念館
地下鉄松ヶ崎駅1番出口より東へ徒歩五分 公共交通機関をご利用ください
漬物料理アイディアレシピ大募集!

詳しくは大学のホームページ <http://www.kit.ac.jp/> をご覧ください。



京都工芸繊維大学
KYOTO INSTITUTE OF TECHNOLOGY

後援：京都府漬物協同組合

主催：京都工芸繊維大学 応用生物学部門