

京都工芸繊維大学 第三回 若人のための  
京の伝統発酵食品学講座

五感で学ぶ

# 京味噌入門

京の食文化と健康長寿を支える発酵食品

平成24年1月31日 14時30分より

京都工芸繊維大学60周年記念ホール

受講申し込み先 [hakkou@jim.kit.ac.jp](mailto:hakkou@jim.kit.ac.jp) 又は 075-724-7764

後援 京都府味噌工業協同組合



料理と京和菓子  
こだわりの実食あり!



第三回 若人のための京の伝統発酵食品学講座  
京都工芸繊維大学



## 五感で学ぶ 京味噌 入門

平成24年1月31日(火) 14:30~

京都工芸繊維大学 60周年記念ホール

地下鉄烏丸線「松ヶ崎駅」下車、東へ徒歩約5分

入場無料 (事前申込み制) 定員 150名

お問い合わせ・申し込み [hakkou@jim.kit.ac.jp](mailto:hakkou@jim.kit.ac.jp) 又は 電話 075-724-7764

### 開催趣旨

京都が誇る京味噌(西京味噌)製造技術は、高度な知恵と洗練された技術を駆使して磨きあげられてきた世界に誇るべきバイオテクノロジーです。また、大豆や米、麹菌がもつ多くの機能性がいま脚光を浴びています。日本の食文化と健康を支えてきた京味噌の秘めたるパワーと魅力についてもっと知ってもらいたい、とくに若いお母さんや学生さんたちに本当のおいしさと凄さを知ってもらおう機会を提供したいと考えました。

### 講座内容

(その屯)  
平成京味噌談義  
発酵の妙技と健康効果



京都府味噌工業協同組合理事  
本田茂俊氏

(その貳)  
京味噌と京料理



山ばな平ハ茶屋社長  
園部晋吾氏

(その参)  
あなたが知らない味噌の  
おいしさ・使い方



料理と京菓子の実食

### 京の伝統発酵食品学講座について

西京味噌をはじめ、清酒・京漬物・食酢・味醂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、芸術とめ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。京都工芸繊維大学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。京都の優れた伝統食品がもつ知恵やその技術のすばらしさとお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