

今日から使える

お

し

よ

う

ゆ

豆

知

識

お醤油マナー講座

実演 / 醤油生搾り

これがほんまものの生醤油だ！

あなたの食生活を

豊かにする

びっくり豆知識

満載！！

お醤油美人

お醤油スイーツ？焦がし醤油フォンデュ！？
美味しくなるお醤油効果



2012年11月16日(金) 17時00分より

京都工織大 60周年記念ホールにて (入場無料 事前申し込み制)



第5回 京の伝統発酵食品学シリーズ 「今日から使えるお醤油豆知識」



2012年11月16日(金) 17時00分より
京都工芸繊維大学 60周年記念ホールにて

入場無料 (事前申し込み制 11月14日締切)

申し込み先 hakkou@jim.kit.ac.jp

(メール本文に参加される方の氏名を記載してください。)



開催趣旨

京都の食・日本の食とは切り離せない調味料の一つがお醤油です。醤油造りは、洗練された高度な知恵と技術を駆使して磨きあげられてきた世界に誇るバイオテクノロジーです。また、日本の食文化を支えてきた醤油は洋食との相性もよく、海外でも「*Soy sauce*」として親しまれています。一方日本では、日々新しい種類の調味料が登場する中で、直接醤油をかける機会が減ってきました。でも、意外な所で縁の下の力持ちとして醤油が活躍しているんです！醤油を使ってあなたの食卓を一層おいしくするために、その魅力を体感しながら学べる**おいしい**講座です！！

知識編 目指せお醤油博士 あなたが知らないお醤油トリビア

きき醤油・鼻と舌でお醤油の鮮度チェック！
ほんまもんの生醤油！醤油の生搾り実演！！



(公財) かがわ産業支援財団
元 醤油メーカー研究所所長

太田 泰弘 博士



実践編 すぐに役立つ醤油の活用法とマナー！

京都初上陸？ 焦がし醤油フォンデュ！
醤油でスイーツ？？？
知っておきたい和食でのお醤油マナー
加熱が食欲を刺激する 香りで美味しさアップ大作戦！！

京都女子大学中山研究室

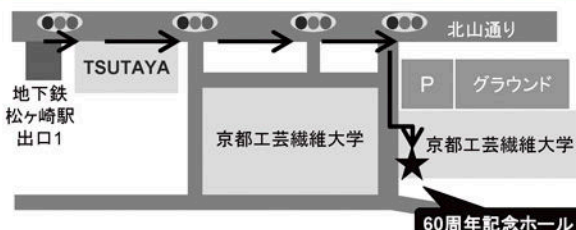
郁芳 玲子 氏

普段あまりお醤油を使わないあなたも、頻繁に使っているあなたもふるって参加して下さい！！

京の伝統発酵食品学シリーズについて

伏見の清酒をはじめ、京漬物・西京味噌・食酢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。これら発酵食品の製造には、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。本講座は、京都工芸繊維大学から市民の皆様に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 学長 古山 正雄



地下鉄烏丸線「松ヶ崎」駅より徒歩8分。
(出口1から右(東)へ400m進み4つ目の信号を右(南)へ180m)

主催 京都工芸繊維大学

後援 マルキン忠勇株式会社 JFLA販売株式会社