

京都工芸繊維大学

第六回 若人のための京の伝統発酵食品学シリーズ

食中毒防止  
夏バテ防止  
京の食文化

# お酢入門

2013年6月29日 (土) 14時から

京都工繊大 60周年記念ホールにて (入場無料 事前申し込み制)

後援 村山造酢株式会社 調理協力 武庫川女子大学 有井研究室

# 今日から始める 酢ばらしい生活 **お酢** 入門

2013年6月29日(土) 14時から (13時30分開場)

京都工芸繊維大学 60周年記念ホールにて

地下鉄烏丸線「松ヶ崎駅」下車、東へ徒歩8分

入場無料 (事前申し込み制) 定員 120名

お申し込みは [hakkou@jim.kit.ac.jp](mailto:hakkou@jim.kit.ac.jp) まで

メールには、大学名・氏名・年齢・連絡先を記載してください (お問い合わせ先 075-724-7764)

## 開催趣旨・講座内容

梅雨時は雑菌が生えやすく、**食中毒予防**に細心の注意が必要な時期です。さらに、これから迎える暑い時期は体力を消耗しやすく**夏バテ対策**も重要です。先人たちは京都の暑い夏を乗り切るために**お酢**を上手に暮らしに取り入れてきました。また、京料理や和食を支える大事な調味料がお酢であり、伏見の清酒醸造とともに京都では**米酢**(よね酢)づくりが発展してきました。お酢は食中毒や夏バテ防止以外にも様々な健康増進効果が見つかっている注目の**発酵食品=プロバイオティクス**です。日本の食文化と健康を支えてきた京の米酢の秘めたるパワーと魅力について、京都の学生さんやお母さんたちに是非知っていただきたいと考えています。

(その壱)

酢酸発酵と  
お酢の健康効果



プロバイオティクス  
としてのお酢

(その弐)

お酢が支える  
京の食文化



講師  
村山造酢 社長  
村山 忠彦 氏

(その参)

お酢を使った料理の**実食**  
お酢のおいしさ・使い方



講師  
村山造酢 常務  
村山 素子 氏

## 京の伝統発酵食品学シリーズについて

京の米酢をはじめ、清酒・京漬物・京味噌・みりん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。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場として立ち上げました。京都の優れた伝統発酵食品を通じて、その知恵や技術のすばらしさに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 副学長 森迫 清貴



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)