第２回スマートライフフォーラム

「豊かな暮らしの素－発酵食品－」

武庫川女子大学生活美学研究所 第２回 スマートライフフォーラム「豊かな暮らしの素－発酵食品－」を開催いたしました。たくさんの方に足を運んでいただき、発酵ということについて、米粉乳酸菌がもたらす効果、風土や郷土を感じさせる発酵料理などさまざまな視点から発酵について考えることができたフォーラムとなり、物販ブースも展示・販売・試食と大盛況に終わりました。今後とも、生活美学研究所に足を運んでいただけるような研究会を開催できるよう邁進いたします。よろしくお願いいたします。

開催日
2016 年 3 月 12 日（土）12:00 ～ 17:00
場所
武庫川女子大学甲子園会館（旧甲子園ホテル）西ホール
兵庫県西宮市戸崎町 1-13（最寄駅：JR「甲子園口」駅）
定員
200 名（要申込・先着順）
申込方法
TEL・メールにて、お名前、ご連絡先をお知らせください。
参加費
無料
主催
武庫川女子大学生活美学研究所
後援
兵庫県、高島市（滋賀県）、高島市産業連携推進協議会
協力
高島市商工会、たかしま発酵食文化カレッジ
兵庫県農政環境部、（公社）兵庫県物産協会、ひょうごの美味し風土拡大協議会

参加ブース

高島市商工会

（公社）兵庫県物産協会

ひょうごの美味し風土拡大協議会

※味噌・漬物・酢・醤油・その他発酵食品などの物販を行います。

※発酵食品関係の方々にブースを出展いただき、展示・販売を西ホールにて行います。

プログラム

12:00　受付・物販開始（西ホール）

13:30　開　会　司会：松井 徳光（生活美学研究所）

挨拶：森田 雅子（生活美学研究所）

13:40　講演 1「発酵食品の世界～その成り立ちと効用～」

松井 徳光 氏（武庫川女子大学食物栄養学科 教授）

14:20　講演 2「米粉乳酸菌発酵食品の開発と目指すもの」

八坂 正博 氏（株式会社ヤサカ 代表取締役）

14:40　休憩

15:10　講演 3「味がかもす発酵食品の魅力と発酵メニュー」

他谷 昌子 氏（美食倶楽部 / 発酵さろん 代表）

15:40　パネルディスカッション

16:10　閉　会

17:00　参加ブース販売終了

講師紹介

松井 徳光（武庫川女子大学食物栄養学科教授）

■職歴・経歴

京都大学化学研究所での日本学術振興会特別研究員を経て、
1990 年から武庫川女子大学の助手、講師、准教授、2006 年から同子大学生活環境学部教授。
この間ドイツに留学。学生部長を兼任。
専門は食品微生物学で、研究テーマは「きのこの発酵能を用いた機能性食品の開発」。
「世界一受けたい授業」などテレビ出演、新聞掲載、学術論文多数。
キノコ界のノーベル賞「森喜作賞」を受賞。日本きのこ学会理事。
たかしま発酵食文化カレッジ学長。

八坂 正博（株式会社ヤサカ 代表取締役）

■職歴・経歴

1950 年 1 月 25 日生まれ。高島高校商業科卒業
末期の肺がんにより、2001 年京大病院から余命半年を宣告される。
その後、甲田光雄博士の食事指導をうけ、現在も社長として会社を経営している。
日本人に合った薬効食品の探索・開発を精力的に行い、
鮒ずし乳酸菌を用いた米粉発酵食品の製品化に成功。
さらに、乳酸菌によりアトピー等の現代病克服を目指し、化粧品への応用も鋭意研究中。

他谷 昌子（美食倶楽部 / 発酵さろん 代表）

■職歴・経歴

1995 年に美食倶楽部を OPEN。
旬の地元食材を使って家庭料理からおもてなし料理まで、
幅広いジャンルのお料理と共に発酵の「醸す」を取り入れカラダに優しいお料理を提供。
全国発酵食品サミット『親子の発酵料理教室』、
たかしま発酵食文化カレッジ『味を醸す発酵料理教室』の講師。
「発酵つながり隊」を結成し市民対象の『発酵料理教室』を運営。
『発酵さろん』を主宰し発酵料理教室や高島の暮らしに根付いてきた「発酵」を発信。

お問合せ・申込先

武庫川女子大学生活美学研究所
TEL：0798-67-1291

森田所長の挨拶

松井徳光先生の講演

八坂正博先生の講演

休憩中の物販ブースの様子

高島市商工会

株式会社ヤサカ

ひょうごの美味し風土拡大協議会

公益社団法人兵庫県物産協会

マルカン酢株式会社

他谷昌子先生の講演

パネルディスカッションの様子