

発酵から見る静岡の将来

発酵は、味噌、酒などの食品に限らず、環境、医学などあらゆる分野で応用され、日本をはじめ世界各地で発酵文化が形成されています。

本講演では、「おいしい野菜は土作りから」をテーマに、発酵技術による地域の活性化や静岡の将来について、ご講演いただきます。

講師

小泉武夫 先生

農林水産省 農林水産政策研究所 客員研究員
静岡県フーズ・サイエンスヒルズプロジェクト戦略検討委員会委員

定員：200名

参加費：無料

日時

令和2年1月30日(木)14:30～16:10
(受付14:00開始)

場所

札の辻クロスホール
(静岡市葵区呉服町1丁目30 札の辻クロス6階)

申込み

1月28日(火)までにお申込みください。
お名前、御所属、電話、FAX、E-mailをお書きの上、E-mail又はFAXにてお送りください。

静岡県 経済産業部 産業革新局 新産業集積課 宛

E-mail : trc@pref.shizuoka.lg.jp

FAX : 054-221-3615



会場の駐車場は有料です。予めご了承ください。



小泉武夫先生

©中西裕人

1943年福島県酒造家生まれ
農学博士。発酵学・醸造学・食文化論の専門家。
全国各地の大学客員教授、委員を務める。
環境にやさしい、食糧やエネルギーづくりを微生物による発酵の力で解決する策を提唱している。