

# 発酵文化ツーリズム発明家 小泉武夫先生 直伝!

～日本を醸し続けてきた文化から「今」を乗り越えるヒントを学ぶ～



健康寿命を伸ばしたい青森県  
微生物の力が醸し出すヒント満載  
貴重な機会をお見逃しなく!



小泉 武夫 (こいずみ たけお)

## 2020年11月22日(日)

開場13:00 開演13:30 終演16:30予定

会場: 青森大学6号館内・記念ホール

参加料: 1,000円(税込) ●参加料金は当日お支払いください。

【募集人数100名】先着順【申込締切】11月19日(木)

観光庁の中核人材育成事業からスタートして、青森大学観光文化研究センターとしての自走化2年目を迎えた2020年。

地球にとって、人間にとって、この大きな節目をどう捉えるのか。世界の発酵文化を自らの五感で吸収され発信を続け、さらに日本ならではの発酵文化を世界へ発信しておられる発酵文化ツーリズム発明家 小泉武夫先生に直伝いただくプログラム。

1943年福島県の酒造家に生まれる。  
東京農業大学名誉教授、農学博士。専門は食文化論、発酵学、醸造学。  
現在、鹿児島大学、別府大学、石川県立大学、他の客員教授、  
発酵の学校 校長を務める。  
特定非営利活動法人発酵文化推進機構理事長  
発酵のまちづくり全国ネットワーク協議会会長  
全国地産地消推進協議会会長(農水省)  
「和食」文化保護・継承国民会議委員(農水省大田官房)  
食料自給率向上協議会会長(農水省大臣官房)など。  
食に関わる様々な活動を展開し、発酵の魅力を広く伝えている。

- ◆著書  
『食と日本人の知恵』(岩波現代文庫)  
『食の世界遺産』(講談社)  
『旅せざる者、食うべからず』(光文社知恵の森文庫)  
『くさいはうまい』(文春文庫)  
『菌が地球を救う!』(宝島社新書)  
『発酵はマックだ』(日本経済新聞社)  
『食で日本を建て直せ』(ソニー・マガジンス新書)  
『獅師の肉は腐らない』(新潮社)  
『食いしん坊発明家』(新潮社)など単著148冊、共著25冊

現在、新聞への連載執筆  
『食あれば楽あり』(日本経済新聞、26日間連続連載中)  
『我が山河・福島への憧憬』(福島民報)

お申し込み  
お問い合わせ

FAXでのお申し込みを  
ご希望の方は裏面を  
ご覧ください

青森大学観光文化研究センター事業  
AOMORI BASE事務局

TEL 017-738-2001 (青森大学観光文化研究センター) メール [guide@aomori-base.com](mailto:guide@aomori-base.com) (担当: 後藤、喜來)

主催: 青森大学観光文化研究センター・Aomori Base

