



〈地球規模で考え、地域で行動する〉

## 第46回 オープン カレッジ

■学長：山崎 祐介(国立富山高等専門学校名誉教授)

■副学長：田添 等楊(画家)

### 発酵食文化と糀カビ ★新陳代謝の促進を促す発酵食品★

今、ブームになっている甘酒って知っていますか？

ご飯と糀を混ぜておこたの中に入れておくと、いつのまにか甘くなっている……

あの懐かしい味です。よくお婆ちゃんが作ってくれましたよね。

甘酒は 歴史も古く2千年前からあるんです。他にも色々ありますが、発酵(食文化)を未来に伝えたい！と思います。

今回は 久々の新村講師に発酵食文化について講義して頂き、その後皆様とのディスカッションの場を持ちます。大勢の参加をお待ちしています。

#### 講師 新村義孝先生

(新村こうじみそ商店社長)



【しんむら・よしたか】

1949年富山市に生まれる。

金沢大学法文学部卒業。

現在

・新村こうじみそ商店 4代目社長

・富山こうじの星研究会 代表

・食の語り部

『食と農の応援団(農水省)団員』

他

#### 甘酒(あまさけ=醴)ノンアルコール

甘酒の歴史は古く、神代の時代から天孫降臨、ニニギの尊の妻、木花咲耶姫(このはなさくやひめが酒や醴(あまさげ)の生みの親と言われています。

当店の甘酒も昔ながらの米と糀だけで作られており、アルコール分はなく、赤ちゃんからご年配の方まで楽しめる優しい味です。近年栄養価が見直され、その飲み方使い方もいろいろ工夫されております。



日時：8月22日(土) 午後2時 ～

会場：富山県教育文化会館 501号室

富山市舟橋北町7-1 ☎076-441-8635

参加費：500円

主催：富山県平和大使協議会 富山市西町7-13 ☎・FAX 076-421-1712

共催：世界平和連合富山県連合会、アジアと日本の平和と安全を守る富山県フォーラム