

あつぎ環境市民の会10周年事業

～健康をつくる発酵食品の神秘～ 小泉武夫講演会



「私の自慢の発酵食品」レシピ募集中!

*応募の詳細は裏面参照

2014年11月24日(月・休日)
厚木市文化会館 大ホール (厚木市恩名1-9-20)

開場／午後1時 レシピ紹介／1時30分～ 講演／2時～

入場料 <一般> 前売 800円／当日 990円 <学生> 前売・当日 300円

チケット前売所

厚木市文化会館 電話 046-224-9999 (チケット予約センター)

有隣堂厚木店 (厚木市中町26) 電話 046-223-4111

晴れ屋 (厚木市中町286 中町ビル2F) 電話 046-295-1161

主催：あつぎ環境市民の会 <お問い合わせ> 046-224-5010(狩野)

後援：神奈川県・厚木市・厚木市教育委員会・厚木市農業協同組合・神奈川新聞社・tvk(テレビ神奈川)
FMヨコハマ・海老名FM放送(FMカオン)

賛同：生活クラブ生協厚木 commons・JA あつぎ女性部・佐藤酒店(相模原)

講師略歴



小泉 武夫

農学博士。専攻は醸造学、発酵学、食文化論。

1943年福島県の酒造家に生まれる。1966年東京農業大学農学部醸造学科卒業。

現在、東京農業大学名誉教授、鹿児島大学客員教授、琉球大学客員教授、別府大学客員教授、新潟薬科大学客員教授、広島大学大学院医学研究科客員教授、石川県立大学客員教授。ほかに、特定非営利活動法人 発酵文化推進機構理事長、食料・農業・農村政策審議会委員（農水省大臣官房）、全国地産地消推進協議会会長（農水省）、食料自給率向上協議会会長（農水省大臣官房）をはじめ、多くの地方自治体の農政アドバイザーや大使を務めている。主な著書としては、『酒の話』『発酵』『灰の文化史』『日本の味と世界の旅』『匂いの中の日本文化』『麴カビと麴の話』など多数。

「私の自慢の発酵食品」レシピ募集中!

古来から引き継がれてきた「発酵食品」は、非常に優れた健康食であり、その地域の風土や暮らし・食文化と密接に関係があります。販売品、家庭料理を問わず皆様の自慢の発酵食を広く募集し、市民に紹介するとともに、健康と食文化をみんなで考えていきたいと思っております。

★以下の項目をご記入の上、完成料理や調理がわかる写真（郵送かメール）を添付してご応募ください★

- ① 応募者(グループ)氏名
- ② 応募者連絡先
- ③ 料理名
- ④ 作り方
- ⑤ 販売している場合はどこで入手できますか?

レシピの送付先

<郵送> 〒243-0122 厚木市森の里 3-4-3 鷺谷方 あつぎ環境市民の会

<FAX> 046-224-5010

<mail> pxa05613@nifty.com

応募締切 2014年10月31日

あつぎ環境市民の会

平成16年に発足以来、月1回の定例会、学習会を始め、大気汚染物質NO₂の測定（厚木市内定点観測）を継続するほか、「みんなの環境展」やドキュメンタリー映画の上映会、公開講座などをおして市民に身の回りの環境を考える機会を提供することや政策提言を活動の柱としています。平成24年かながわ地球環境・奨励賞を受賞。平成25年小出裕章氏（京都大学原子炉実験所助教授）講演会。平成26年ドキュメンタリー映画『もったいない!』上映会、『世界が食べられなくなる日』上映会、「厚木市の生物多様性～その特色と課題」学習会などを行っている。

お問い合わせ 電話 046-224-5010(狩野) メール pxa05613@nifty.com

ホームページ http://www.geocities.jp/atsugi_kankyo/