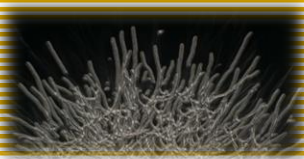


キッコーマン食文化講座

ユネスコ無形文化遺産に登録された 日本の“伝統的酒造り” ～麹菌の働きとその重要性～



麹菌が菌糸を
伸ばす様子

2024年12月、日本酒、焼酎、泡盛、みりんなど「麹菌を使用する」という共通した特徴を持つ、日本の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。麹菌はしょうゆやみその製造にも不可欠で、日本の「国菌」と認定されています。その研究者である北本勝ひこ先生に、麹菌とそれを用いた日本の「伝統的酒造り」の特徴やユネスコ無形文化遺産登録までの歩みなどをお話いただきます。会場では甘酒や塩麹づくりを通して麹菌の働きを体験していただく予定です。会場参加のほか、YouTubeライブ配信でもご視聴いただけます。ぜひご参加ください。



日時

2025年10月25日(土) 14:00～15:30

場所

キッコーマン東京本社 KCCホール
(東京都港区西新橋2-1-1)

参加 方法

- ◇会場参加(28名様・抽選) 締切:10月15日(水) 23:59
 - ◇YouTubeライブ配信 締切:10月25日(土) 14:00
- ※見逃し配信:12月29日(月)まで

講師

北本 勝ひこ先生 (日本薬科大学特任教授・東京大学名誉教授)

申込

キッコーマン国際食文化研究センター
ホームページ(右記QRコードを読み込
んでください)からお申込みください



<問合せ> キッコーマン国際食文化研究センター
Tel 04-7123-5215 Mail shoku@mail.kikkoman.co.jp