

ユネスコ無形文化遺産に登録された 日本の発酵食品について学んでみよう

福井大学公開講座
2025年度

第1回 微生物ってどんなものなの？

第2回 こんなところでも微生物が！

第3回 甘酒造りに挑戦してみよう！

「へしこ」の中かう見つけた酵母
ただいま、大活躍中

昨年末に麹（こうじ）を使ってコメや麦といった原料を発酵させる日本の「伝統的の酒造り」が国連教育科学文化機関（ユネスコ）の無形文化遺産に登録されたばかりです。日本にはお酒に限らずいろいろな伝統的な発酵食品があります。この講座では発酵食品について知識を深め、その主役である微生物について幅広く学がことにより、食品製造はもとよりバイオテクノロジーにも目を向けていただきたいと思います。微生物とは「何か？」から始まって身近な発酵食品について考えます。微生物との思いがけない出会いが見つかるかもしれません。最後に実習として麹菌を使った本格甘酒作りにも挑戦してもらいます。

日時 第1回 9月14日⑤ 10:00-11:30
第2回 9月21日⑤ 13:00-14:30
第3回 10月 5日⑤ 13:00-14:30

会場 福井大学文京キャンパス
工学部100周年記念館（福井市文京3-9-1）



講師
末 信一郎

福井大学産学官連携本部客員教授
東京農工大学大学院農芸化学専攻修士
工学博士

宝酒造株式会社中央研究所、カリフォルニア
大学リバーサイド校博士研究員、福井大学
大学院工学研究科教授、福井大学理事・副学長
を経て現職

対象 中学生、高校生、一般（同伴の保護者の方の聴講も歓迎します）
定員 先着25名
受講料 お一人 1,500円 ※1回のみの参加でも1,500円となります
申込期間 2025年7月22日（火）9:00～9月4日（木）
申込方法 公開講座ホームページ・FAX・郵送の
いずれかの方法でお申込みください

【お問合せ】

国立大学法人 福井大学
地域創生推進本部

受付時間 9:00-17:00（平日のみ）
※電話でのお申込みは受け付けておりません

〒910-8507
福井市文京3-9-1
TEL 0776-27-8060
FAX 0776-27-8878

詳細は
公開講座ホームページを
ご覧ください

<https://chiiki.ad.u-fukui.ac.jp/course/>



講座番号	22	申込開始日	7/22(火)	講座名	ユネスコ無形文化遺産に登録された日本の発酵食品について学んでみよう						申込人数	
受講者 (代表者)	ふりがな 氏名			住 所								
電話番号	平日の日中に連絡が可能な電話番号			メール アドレス	☐ あり (@) ☐ なし							
お申込み前に必ずお読みください	お申込みは受講の注意点をお読みの上、同意できる場合に参加いただけます。同意の場合は ☐ にチェックをお願いします。 ☒ 受講の注意点を確認しました			生年月日	西暦	年	月	日				
職 業	☐ 会社員 ☐ 公務員・団体職員 ☐ 教員 ☐ 自営業 ☐ パート・アルバイト ☐ 主婦・主夫 ☐ 学生：小学生（ 年生）・中学生（ 年生）・高校生（ 年生） ☐ 大学・専門学校生 ☐ 研究・専門職 ☐ 無職 ☐ その他（ ）											
本講座をどのように知りましたか？	☐ 大学からのメール ☐ 公開講座HP ☐ 大学から郵送したチラシ ☐ 大学SNS ☐ 新聞記事 ☐ 知人・家族 ☐ 学校 ☐ 官公庁 ☐ 図書館 ☐ 公民館 ☐ えちぜん鉄道掲示板 ☐ 病院 ☐ 福井ライフ・アカデミー ☐ その他（ ）											
同伴者 または 受講者	ふりがな 氏名			生年月日	西暦	年	月	日				
電話番号	平日の日中に連絡が可能な電話番号 ☐ 代表者と同一			お申込み前に必ずお読みください	お申込みは受講の注意点をお読みの上、同意できる場合に参加いただけます。同意の場合は ☐ にチェックをお願いします。 ☐ 受講の注意点を確認しました							
職 業	☐ 会社員 ☐ 公務員・団体職員 ☐ 教員 ☐ 自営業 ☐ パート・アルバイト ☐ 主婦・主夫 ☐ 学生：小学生（ 年生）・中学生（ 年生）・高校生（ 年生） ☐ 大学・専門学校生 ☐ 研究・専門職 ☐ 無職 ☐ その他（ ）											
申込者との関係	☐ 配偶者 ☐ 親 ☐ 子 ☐ 友人 ☐ 兄弟姉妹 ☐ その他（ ）			備 考	要望・連絡事項があればご記入ください。							