

## 令和元年度第2回食品・バイオ技術セミナー「麴と発酵」の開催について

令和2年1月31日  
京都府中小企業技術センター  
担当: 応用技術課  
電話: 075-315-8634

京都府中小企業技術センターでは、発酵食品の製造に欠かせない「麴」をテーマにしたセミナーを下記のとおり開催します。

ユネスコ無形文化遺産「和食文化」のベースとも言える醤油、味噌、日本酒等の発酵食品は、国内外で和食ブームが続く中、今夏にはオリンピック開催を控えて、さらなる需要拡大が予想されます。そこで、食品製造事業者に、種麴の歴史や最新の発酵技術について理解を深め、業務に活かしていただきたいと開催するものです。ご周知のほど、よろしくお願い致します。

### 記

- 日時 令和2年2月14日(金) 13:30 ~ 16:00
- 会場 京都府産業支援センター 5F 研修室  
〒600-8813 京都市下京区中堂寺南町134 (七本松通五条下ル)  
京都リサーチパーク東地区内
- 内容 ・「もやし」の話  
講師 ひしろく 株式会社菱六 社長 すけの あきひこ 助野 彰彦 氏  
・ $\alpha$ -EGの発酵生産法の開発と応用  
講師 おぜき けんじ 金沢工業大学 教授 尾関 健二 氏
- 対象 主に食品製造に携わる方々
- 定員 60名(先着順)
- 受講料 無料
- 締切 定員に達し次第  
※ 定員を超えた場合のみ、その旨ご本人に連絡します。
- 申込先 京都府中小企業技術センター 応用技術課 食品・バイオ担当(石原)  
TEL: 075-315-8634 FAX: 075-315-9497 e-mail: ouyou@kptc.jp  
当センターホームページからも申し込みできます。  
<https://www.kptc.jp/>

