

講演会のご案内

オホーツク圏地域食品加工技術センターでは食品製造に関連する基礎技術の普及や新たな技術の導入等に積極的に取り組んでおります。このたび、発酵調味料研究の第一人者である館博(たちひろし)先生をお迎えし、初心者にも分かりやすくご講演いただくこととなりましたので、以下の通りご案内致します。多くの皆様のご参加をお待ち申し上げます。



記

【日時】 平成27年12月7日(月) 13:30~15:00(開場13:00)
【会場】 北見市民会館 4号室(北見市常盤町2-1-10)
【参加費】 無料

【内容】 基調講演 「日本の発酵調味料 その魅力を再発見」
東京農業大学短期大学部
醸造学科教授 館博先生



終了後、第二部として、醸造関係者、学術関係者、および特に関心のある市民の皆様を対象に意見交換会を実施します。(15:10~16:20予定)

申込方法 下記申込欄に所定事項をご記入の上、FAXでお申し込み下さい。
お問合せ オホーツク圏地域食品加工技術センター TEL(0157)36-0680

----- < 申込書 > -----

オホーツク圏地域食品加工技術センター 企画総務課 宛

FAX(0157)36-0686

ご所属

ご氏名(複数記入可)

連絡先(TEL)

【主催】 公益財団法人オホーツク地域振興機構オホーツク圏地域食品加工技術センター
【共催】 発酵微生物酵素利用研究会、オホーツク公立食品加工施設実務者の会



講師紹介



東京農業大学短期大学部醸造学科教授
館 博 (たち ひろし) 先生のご略歴

東京農業大学農学部醸造学科卒業。東京農業大学助手、助教授を経て平成 14 年より現職。醤油の醸造、旨み醸成の研究を牽引してきた醤油研究の第一人者。数々の委員を務めつつ教鞭を執る傍ら、テレビや雑誌、ラジオなどにも多数出演され活躍中。

研究分野:醸造学、応用微生物学、酵素利用学、食品製造学

受賞歴:

日本醤油技術センター理事、編集委員、技術賞選考委員、基準品審査会委員

日本醤油協会 平成 17 年～平成 27 年度全国醤油品評会審査長

みりん研究会 副代表幹事

平成9年度日本醸造協会技術賞受賞「麹菌×プロリルジペプチジル―アミノペプチダーゼの発見と醤油の熟成に関する研究」

平成 18 年度、平成 22 年度および平成 24 年度日本健康医学会論文賞受賞

平成 21 年度醤油技術賞受賞「醤油のマイクロプレート法を活用した微量比色定量」

平成 22 年日本醤油協会功労賞受賞

著書:

身のまわりの食品化学実験(共著、三共出版)、身のまわりの食品分析実験(共著、三共出版)、しょうゆの絵本(編著、農文協)、発酵食品学(共著、講談社)、「本みりん」レシピ(監修、主婦の友社)、発酵のきほん(監修、誠文堂新光社)ほか。

平成 27 年 10 月 13 日には NHK ラジオで全国生放送にご出演。

NHKオンライン > R1 NHKラジオ第1 > 午後のまりやーじゅ



R1 (NHKラジオ第1放送)

毎週月曜～金曜
13:05～16:55

今週のゲスト

This Week Guests

東京農業大学短期大学部醸造学科教授

火 10/13 館 博 さん

Tachi Hiroshi



1953年、京都府生まれ。1977年、東京農業大学農学部醸造学科卒業、同大学院農学研究科農芸化学専攻博士前期課程修了。助手、講師などを経て、2002年教授に。2010年から短期大学部部長。同年、それまでの醤油に関する功績を認められ、日本醤油協会より「醤油功労賞」を受賞。醤油のナツ、醤油の美味しさの秘密を解き明かそうと研究一筋40年。自他共に認める「醤油博士」。著書に「しょうゆの絵本」「しょうゆが香る郷土料理」など。

