

大分県佐伯の地より、今や世界を巡る「こうじ屋ウーマン」

こうじの効能、体への働きや料理への活用法など、

こうじの魅力とこうじの未来について語ります。

サッと出来てグッと美味しい糀レシピの数々は、

5人の母として子育てした経験をいかし、

慌ただしい毎日でも糀を身近なものとして使い続けられるようにと

思いを込めて…

「こうじ屋ウーマン」 浅利妙峰 講演会

■ 平成28年10月11日(火)

15:30 開場 / 16:00 開演 17:30終了予定

場所 ホテルベルクラシック北見(北海道北見市北6条西1丁目8-1)

参加費 無料 定員 100名

申込み 公益財団法人オホーツク地域振興機構 問合わせ先 TEL:0157-33-4581(電話受付時間 9:00~17:30)

●お申込みはお電話にて事前にご連絡をお願いします。

主催 公益財団法人オホーツク地域振興機構賛助会

たくさんのお楽しみがあります

- ■糀料理のレシピ提供
- ■こうじ屋ウーマンの著書、糀屋本店の糀製品の販売
- ■本をお買い上げの方には、 お1人お1人に直筆サインメッセージをお書きします。

共催 公益財団法人オホーツク地域振興機構



あさりみょうほう

大分県佐伯市で元禄2年に創業し、米糀の専門店 として320年以上続く「糀屋本店」の長女として生ま れ育つ。2女3男の母。

日本の発酵調味料の素となるこうじの活躍の場をもう 一度家庭の台所に戻したいと一念発起し、講演会 や料理講習会などを通じて豊かなこうじ文化の普及 に努める。

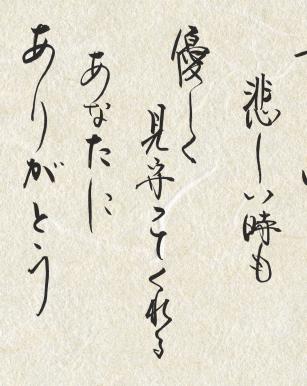
江戸時代の書物からヒントを得て、現代に調味料と して甦らせた「塩糀」や砂糖の代わりに用いる自然な 甘みの「甘糀」などこうじを使った独自の製品の研究 開発も続けている。

3男2女の母として子育てをした経験を生かし、慌た だしい日常の中でもこうじを身近なものとして使い続 けられるようにとの思いを込め「サッと出来て、グッと美 味しい「こうじレシピを考案し、レシピ本を出版。

また、世界中の人たちをお腹の中から元気にしたい との願いから、海外での活動も意欲的に行っている。

NHK「プロフェッショナル~仕事の流儀~」「きょうの 料理|等

内閣府男女共同参画局「女性のチャレンジ賞」等 メディア出演・受賞多数。











著書

「温故知新の糀レシピ」(糀屋本店)

「糀屋本店の塩麹レシピ」(PHP研究所)

「ひとさじで料亭の味!魔法の糀レシピ」(講談社)

「浅利妙峰が伝えるはじめての糀料理」(西日本新聞社)

「旨みを醸し出す 麹のふしぎな料理力」(東京農業大学出版会)

※東京農業大学の前橋健二准教授との共著。

「糀でつくる一汁三菜 イキイキごはんで適量生活」(西日本新聞社)

※中村学園大学栄養科学部の大部正代教授との共著。

「浅利妙峰の母になるとき読む本」(致知出版社)

「糀屋本店の塩麹レシピ」(PHP研究所)中国語翻訳版

「糀屋本店の手作り麹調味料で元気ごはん」(オレンジページ)

海外講演履歷

2012年 5月イタリア、

7月アメリカ(ニューヨーク、ロサンジェルス)

8月パラグアイ、

10月ドイツ、ベルギー

2013年 1月フランス

2月イタリア

5月アメリカ(ロサンジェルス、サンフランシスコ)

6月メキシコ

11月メキシコ、キューバ、ドミニカ共和国

2014年 1月~2月フランス、ドイツ

6月台湾

10月アメリカ(ボストン)

11月香港、台湾

2015年 9月台湾

10月イタリア

12月台湾