

連続
フォーラム

地域課題からみた学校教育の将来像

発酵のまちづくりで 健康な子どもの未来を

— 上越の
発酵食の魅力 —

講師 東京農業大学名誉教授

こ いずみ たけ お
小泉 武夫
先生



©中西裕人

日時 2023年 **2月23日(木・祝日)**

参加無料

14:00~17:00

定員 50名

※タイムスケジュール等、詳細は裏面をご覧ください。

●申込期限…2月21日(火)

場所 **上越教育大学・講義棟301教室**

希望者には録画配信 (上越市山屋敷町1)

※コロナ禍や天候の状況等により、すべてオンライン開催とする場合があります。その場合、視聴用 URL を連絡先にお送りします。

申込方法 下記のメールアドレスに、ご氏名・ご所属を明記して、希望する方式(会場参加または録画配信)をお知らせください。

申込み先 上越教育大学・教科内容先端研究センター
メール: kyoka-cen@juen.ac.jp



上越教育大学・教科内容先端研究センターでは、グローバル時代の知識基盤社会にふさわしい次世代の学校教科の内容について研究・開発しています。当センターでは、地域の課題解決に貢献する教科内容を考えるため連続フォーラムを2020年から開催しています。

本フォーラムは、持続可能な社会を構築するうえで必要不可欠な研究方法と、そのための実践的方策について、現場で活躍されている第一級の研究者・実践者を招聘して最新の専門的知見を紹介していただくことで、21世紀の新しい教育のためのコンテンツ（教科内容）のあり方を考え、地域社会と学校との理想的な関係を模索することを目的としています。

今回は、地元の発酵食文化に光を当てたいと思います。上越市では、古くから様々な発酵食品がつくられ、発酵に関する世界的権威の坂口謹一郎氏、日本ワインの先駆者の川上善兵衛氏などを輩出し、発酵食品による地域ブランドづくりを通して「発酵のまち上越」の確立をめざしています。

そこで、フォーラムでは、発酵学の第一人者の小泉武夫先生を講師としてお招きし、伝統的な和食文化、とりわけ発酵食を次世代に継承することの意義について講演していただき、上越地域での課題に取り組んでいる学校教育関係者（学生・教員）、地域住民、事業者、行政関係者等による質疑応答・意見交換をおこないたいと思います。

タイムスケジュール

TIME SCHEDULE

13:30～	参加受付の開始
14:00～14:10	開会あいさつ・趣旨説明
14:10～15:20	講演 発酵のまちづくりで健康な子どもの未来を —上越の発酵食の魅力—
15:20～15:30	休憩
15:30～16:50	質疑応答・ディスカッション 「発酵食を継承するための地域づくりと人づくり」

PROFILE

こ いずみ たけ お 講師 小泉武夫先生

農学者・発酵学者。東京農業大学名誉教授。1943年、福島県の酒造家に生まれる。東京農業大学卒。農学博士。専門は食文化論、発酵学、醸造学。特定非営利活動法人・発酵文化推進機構理事長、発酵のまちづくり全国ネットワーク協議会会長、「和食」文化保護・継承国民会議委員、食料自給向上協議会会長。現在、鹿児島大学、福島大学、石川県立大学などの客員教授。

主著に『食あれば楽あり』（日本経済新聞社）、『発酵食品礼賛』（文春新書）、『食と日本人の知恵』（岩波現代文庫）、『食の世界遺産』（講談社）、『灰と日本人』（中公文庫）、『超能力微生物』（文春新書）、『食でたどるニッポンの記憶』（東京堂出版）、『酸っぱいは元気のもと』（海竜社）、『小泉武夫の味覚極楽舌ったけ』（東京堂出版）、『食いしん坊発明家』（新潮社）など多数。近著に『最終結論「発酵食品」の奇跡』（文藝春秋）、『世界一くさい食べもの なぜ食べられないような食べものがあるのか？』（筑摩書房）、『肝を喰う』（東京堂出版）、『北海道を味わう』（中公新書）など単著で153冊。

会場へのアクセス（交通機関）

高田駅から [タクシー] 約10分
[バス] 高田駅近くの「本町六丁目」から「直江津駅前行き」〔5〕教育大学線）乗車、「教育大学」下車

直江津駅から [タクシー] 約10分
[バス] 直江津駅北口の「直江津駅前」から「中央病院行き」又は「上越モール前行き」〔5〕教育大学線）乗車、「教育大学」下車

■自家用車でお越しの方は学内の駐車場をご利用ください。

正面玄関からお入りいただき、3階の渡り廊下から
講義棟へお進みください。

新型コロナウイルス感染症対策に ご協力をお願いします

- 来場時はマスクを着用し、手指の消毒をお願いします。
- 参加者ご本人及びご家族等に発熱、咳・咽頭痛の症状がある場合は、参加をご遠慮ください。