

令和 7 年度 第 2 回 金沢支部研修会

(生涯学習研修会振替認定 | 単位予定)

支部長 中村 淳子

日本の食文化に欠かせない発酵食

その機能性とおしさ

寒さが続く折、会員の皆さまにはご健勝のことと存じます。

今回の研修は、金沢の伝統と技術を継承する『ヤマト醤油味噌・糀パーク』を舞台に、一般向けツアーでは触れることのできない専門的なお話を伺います。

発酵のメカニズム、機能性などについてブラッシュアップし、発酵食ランチでは理論を「おいしく」実践に落とし込むヒントを見つけましょう。

日 時：令和 8 年 2 月 14 日（土）11：00～13：00

会 場：ヤマト醤油味噌（金沢市大野町 4 丁目イ 170） ※駐車場有り

対 象：石川県栄養士会会員

内 容：講演「お み お つ け御御御付けと腸を考える」（11：00～12：00）

講師 代表取締役社長 山本 晴一 氏

講演後、発酵食ランチの会食 （12：00～13：00）

定 員：20 名（定員となり次第締め切り）

参加費：2,000 円（ランチ代込み）※当日現金でご用意ください

集 合：10：50 金沢天晴 ヤマトどぶろく 山藤濁酒研究所 2階

お買い物もできます♪



【 お申し込み 】

下記の URL もしくは右の QR コードからお申込みください。

URL：https://forms.gle/dN1fj7S6SyxhJpMT8

お申込み後、連絡先メールアドレスに確認のメールが自動的に送信されます。

10 日以内に返信メールが届かない場合にはお問い合わせください。



【 お問い合わせ 】

kanazawa.ida@gmail.com （金沢支部）