

10 月 25 日（土）YouTube 無料ライブ配信！
「キッコーマン国際食文化研究センター」の食文化講座
「ユネスコ無形文化遺産に登録された日本の“伝統的酒造り”
～麹菌の働きとその重要性～」

キッコーマン国際食文化研究センター(*)は、10 月 25 日(土)14:00 から、キッコーマン東京本社 KCC ホールで、「ユネスコ無形文化遺産に登録された日本の“伝統的酒造り”～麹菌の働きとその重要性～」をテーマにした食文化講座を開催します。28 名様限定で会場に参加いただけるほか、YouTube ライブ配信でも視聴いただけます。

2024 年 12 月、日本酒、焼酎、泡盛、みりんなど「麹菌を使用する」という共通した特徴を持つ、日本の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。麹菌はしょうゆやみその製造にも不可欠で、日本の「国菌」と認定されています。その研究者である、北本 勝ひこ氏に、麹菌とそれを用いた日本の「伝統的酒造り」の特徴やユネスコ無形文化遺産登録までの歩みなどをお話いただきます。また会場では、甘酒や塩麹づくりを通して、麹菌の働きを体験していただく予定です。

お申し込みいただいた全ての皆様へ限定 URL をお送りします。2025 年 12 月 29 日(月)まで、アーカイブを何度でもご視聴いただけます。皆様のご応募をお待ちしております！



- 講師： 日本薬科大学特任教授・東京大学名誉教授 北本 勝ひこ 氏
東京大学農学部卒業（1972 年）後、国税庁醸造試験所、東京大学で清酒酵母ならびに麹菌の研究を行う。現在、日本薬科大学特任教授、東京大学名誉教授、日本醸造学会会長。著書に「和食とうま味のミステリー—国産麹菌オリゼがつむぐ千年の物語—」河出書房新社（2016 年）、「醸造の事典」朝倉書店（2021 年）、「47 都道府県発酵文化百科」丸善出版（2021 年）、「発酵醸造学」朝倉書店（2022 年）など。
- 日時： 2025 年 10 月 25 日（土）14:00～15:30
- 会場： キッコーマン株式会社 東京本社 KCC ホール

4. 参加方法： ①会場参加（定員 28 名 ※応募者多数の場合は抽選）
②YouTube ライブ配信（事前応募制）
5. 参加費： 無料
6. 申込方法： キッコーマン国際食文化研究センターホームページからお申し込みください。
<https://www.kikkoman.com/jp/kiifc/information/fs20251025.html>
お申し込み後、事務局よりライブ視聴用 URL をお送りします。
※ご参加には、YouTube をご覧いただくことのできるパソコン・タブレット・スマートフォンなどの端末とインターネット環境が必要です。
7. 申込締切： 会場参加をご希望の方 2025 年 10 月 15 日（水）23:59 まで
※応募者多数の場合は抽選。10 月 16 日以降、詳細をご連絡いたします。
YouTube ライブ視聴をご希望の方 2025 年 10 月 25 日（土）14:00 まで
8. 問合せ先： キッコーマン国際食文化研究センター
受付時間：平日（祝日を除く）10:00～16:00
TEL: 04-7123-5215
E-mail : shoku@mail.kikkoman.co.jp

(*) キッコーマン国際食文化研究センター

キッコーマン国際食文化研究センターは、キッコーマン株式会社創立 80 周年記念事業の一環として、1999 年 7 月に設立しました。「しょうゆ」を中心とした文化社会面からの食文化の歴史的研究、食に関する情報の収集や公開などを主なテーマとして活動しています。

しょうゆや食に関する書籍の公開、これまでの研究結果をまとめた展示、研究機関誌「FOOD CULTURE」の発行のほかに、様々な分野の専門家をお招きした食文化講座では、最新の食文化研究をわかりやすくお届けしています。

キッコーマン国際食文化研究センター 公式 HP

<https://www.kikkoman.com/jp/kiifc/>

しょうゆとキッコーマンの歴史

<https://www.kikkoman.com/jp/kiifc/history/>

