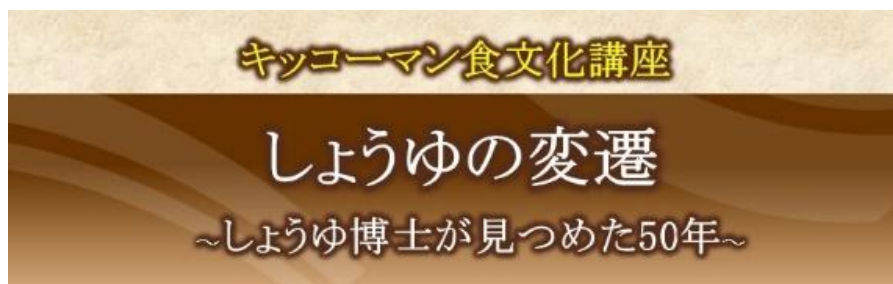


12 月 20 日（土）YouTube 無料ライブ配信！
「キッコーマン国際食文化研究センター」の食文化講座
「しょうゆの変遷～しょうゆ博士が見つめた 50 年～」

キッコーマン国際食文化研究センター(*)は、12 月 20 日(土)14:00 から、キッコーマン東京本社 KCC ホールで、「しょうゆの変遷～しょうゆ博士が見つめた 50 年～」をテーマにした食文化講座を開催します。28 名様限定で会場でご参加いただけるほか、YouTube ライブ配信でもご視聴いただけます。

しょうゆは日本の食卓に欠かせない存在ですが、その味わいは時代とともに進化を遂げています。本講座では、2025 年度日本醸造学会功績賞を受賞された舘 博氏（通称：しょうゆ博士）を講師に迎え、しょうゆの醸造・発酵に関する研究と、全国醤油品評会審査長として約 20 年にわたり日本のしょうゆを見つめてきた経験をもとに、時代とともに変化するしょうゆの味わいや文化的背景について語っていただきます。



会場では、今年度の全国醤油品評会で農林水産大臣賞を受賞したしょうゆの「きき味」体験も予定しています。会場参加に加え、YouTube ライブ配信でもご視聴いただけます。お申し込みいただいた皆様全員に、限定 URL をお送りします。2026 年 1 月 30 日(金)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！

1. 講師： 東京農業大学名誉教授 舘 博 氏
1953 年京都府生まれ。東京農業大学農学部醸造学科卒、同大学院農学研究科博士前期課程農芸化学専攻修了、博士（農芸化学）。同大教授を経て 2019 年より名誉教授。一般財団法人日本醤油技術センター理事長、公益財団法人日本醸造協会理事、みりん研究会副代表幹事。1997 年度日本醸造協会技術賞、2009 年および 2019 年日本醤油技術賞、2010 年醤油功労賞、2025 年日本醸造学会功績賞を受賞。しょうゆの研究は 40 年余にわたり、「しょうゆ博士」として有名。
2. 日時： 2025 年 12 月 20 日（土）14:00～15:30
3. 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/fs20251220.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 12 月 10 日（水）23:59 まで
※応募者多数の場合は抽選。12 月 11 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 12 月 20 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/>

