



# アジアのうま味文化

## ～日本と東南アジアの発酵食品～

日本の食文化は、味噌や醤油などの発酵調味料が生み出す豊かなうま味に支えられています。同じように東南アジアでも、魚醤やエビペーストといった独自の発酵調味料が幅広く使われています。本講演では、世界各地で発酵食をテーマに調査研究をされている横山 智先生から、両地域の発酵食品とそのうま味文化についてわかりやすくご紹介いただきます。

日時

令和8年2月7日(土)

14:00～15:30 (受付 13:30～)

生涯学習「長良川大学」単位認証式&記念講演会

場所

みんなの森 ぎふメディアコスモス・みんなのホール  
(司町40番地5)

定員

150名程度(一般募集分) **参加無料**

申込

申込フォーム



① 郵便番号、②住所、③氏名、④電話番号、

⑤メールアドレス(申込フォームの場合)

裏面申込書もしくは『「長良川大学」単位認証式&記念講演会申込』と明記し、郵送、FAX、直接窓口持参または、Eメール、申込フォームで裏面の申込先へお申し込みください。 **2月2日(月)(必着)**

※申込多数の場合は抽選(落選者のみ連絡します)

講師

横山 智(よこやま さとし)氏  
名古屋大学大学院教授

講師プロフィール

名古屋大学大学院環境学研究科教授、博士(理学)。専門は地理学、東南アジアの伝統的な生業活動の研究、アジア発酵食品に関する生産者の在来知の研究を実施。

著書『モンスーンアジアのフードと風土』(共編著、明石書店)、『資源と生業の地理学』(編著、海青社)、『納豆の起源』(NHK 出版)、『納豆の食文化誌』(農文協)、『世界の発酵食をフィールドワークする』(編著、農文協)など多数。



生涯学習「長良川大学」は、皆様の生きがいづくりを応援する「一般教養学部」、シビックプライドを醸成する「地域力創造学部」、講師として活躍する人材を育成する「市民講師養成学部」、地域リーダーを育成する「地域マネジメント学部」の4つの学部を編成し、市民の皆様に学習機会を提供しています。

中でも、これまで最も多くの方に取り組んでいただいている一般教養学部では、市をはじめ様々な機関が実施する生涯学習講座をまとめた情報誌「長良川大学ガイドブック」を発行し、皆様の生涯学習にご活用いただいております。

この度、「長良川大学ガイドブック」に掲載された講座を受講し単位を取得された方々の学びの成果を讃えるとともに、広く長良川大学の取組みを知っていただく機会とするため、生涯学習「長良川大学」単位認証式&記念講演会を開催します。

長良川大学公式X

(旧 Twitter)

