

小豆島記者クラブへも同時に
資料提供しています。

令和7年9月18日(木)
産業政策課 技術振興・販路開拓グループ
担当 二川・大島 (TEL 087-832-3351)
産業技術センター発酵食品研究所
担当 富本 (TEL 0879-82-0034)

産業技術センター発酵食品研究所 醤油製造技術講習会を開催します

香川県では小豆島を中心に古くから醤油製造が盛んで、醤油等の出荷数量は全国第5位となっていますが、その製造技術の伝承や、商品開発が課題となっています。そこで地場商品の醤油の持続的な維持・発展を支援するため、県内の醤油製造業者を対象とした技術講習会を開催します。

醤油製造を学び直したい方、新たな商品開発をお考えの方は、是非ご参加ください。

醤油製造技術講習会概要

開催日時 令和7年10月21日(火) 14時～16時

場 所 小豆島産業会館(小豆郡小豆島町苗羽甲1356-4)
1階 大会議室

演 題 「醤油の製成技術に関して」

講 師 福岡県醤油醸造協同組合 技術顧問
農学博士 野田義治 先生

講演内容 醤油製造における火入れ以降(生揚醤油入手以降)の基本および応用技術の紹介。
貯蔵・澱引き・調味加工・衛生管理等について解説。
※講演時間・講師のご都合等により、一部変更される場合があります。

対 象 主に香川県内の醤油製造業に携わる技術者・経営者

参 加 費 無料

定 員 40名

お申込法 別紙「醤油製造技術講習会 参加申込書」にご記入の上 FAX または
電子メールにてお申し込みください(締め切り:10月14日(火))。

野田義治先生ご略歴

1970年宮崎大学農学部卒業。1972年福岡県醤油醸造協同組合入組、1996年東京農業大学より農学博士号授与。同組合技術部長(ISO9001管理責任者兼務)・専務理事等を歴任。
2019年専務理事退任と同時に現職、2022年日本醤油技術センター技術顧問に就任。
第8回ものづくり日本大賞経済産業大臣賞(2020年・伝統技術応用部門)・
日本醸造学会功績賞(2021年)・醤油地域貢献賞(2022年)他、多数受賞。