



小泉武夫講演会

健康をつくる

発酵食品の神秘

発酵という魔法で、うま味と栄養が増し、保存も効き、健康効果が高まる。

古来より私たちのカラダと豊かな食文化を支える、素晴らしい技術です。



入場無料 | 2015 9/8 [TUE]

13:30開場 14:00-15:30

[会場] 郡山市中央公民館 2F第5講義室～第7講義室

所在地：〒963-8876 福島県郡山市麓山一丁目8-4
最寄のバス停：「郡山市中央図書館」下車 徒歩3分
駐車スペース：300台（麓山地区公共施設駐車場利用）

[定員] 100名 [申込方法] 事前にお電話か、裏面の申込用紙にご記入の上、FAXにてお申し込みください。
※定員になり次第、締め切らせていただきます。

[お問い合わせ・お申し込み] NPO法人 アイ・キャン

TEL.024-945-1778 お申込 締切日 2015 9/1(火)

[主催] NPO法人 アイ・キャン [後援] あさかホスピタルグループ Kふあーむ

[講師]

小泉武夫

こいずみたけお



東京農業大学名誉教授
農学博士

専攻：醸造学・発酵学・食文化論

昭和18年、福島県の酒造家に生まれる。
現在、東京農業大学名誉教授をはじめ、鹿児島大学など6大学の客員教授のほか、特定非営利活動法人 発酵文化推進機構理事長、食料自給率向上協議会会長（農林水産省）、全国地産地消推進協議会会長（農林水産省）などを務める。著書に「発酵食品礼讃」「食と日本人の知恵」など、単著137冊、共著23冊。



アイ・キャン × Kふあーむ × 共生事業チルコロ

本宮市にある隠れ家的農場「Kふあーむ」では、恵まれた自然や動物、食、人材、施設などの社会資源を活用し、世代や障害を超えた交流や地産地消を推奨し共に支えあう社会づくりを行なう「共生事業チルコロ」に力を入れております。そのつながりから生まれる幸せや可能性がこの事業の原動力となっております。イタリア語で「輪・仲間・循環」という意味を持つ共生事業チルコロの概念を中心に、NPO法人アイ・キャンを含むあさかホスピタルグループすべての施設が協力・連携をしております。



ネラのたまご × しらさわ豚 × 発酵飼料



オランダ生まれの黒鶏「ネラ」



ストレスフリーで健康的に育った「しらさわ豚」



農場の野菜や木の实などを活かしたミネラル飼料

Kふあーむでは黒鶏「ネラ」や「しらさわ豚」を自然に最も近い方法で飼育しております。ネラは太陽をいっぱい浴びることのできる平飼スペースで雄と雌と一緒に飼育し、しらさわ豚は自由に走り回らせることで動物達に与えるストレスを最低限まで抑えております。また餌には農場長こだわりの自家配合の発酵飼料を与えており、動物達の腸内環境は大変良い状態を維持しています。非効率ではありますが、動物達の健康を第一に考えたその飼育法をこだわりぬくことで、たまご本来の味が楽しめる「ネラのたまご」や甘い脂身が自慢の「しらさわ豚」が生まれるのです。安心で安全なその味を是非ご賞味ください。



小泉武夫講演会 ご参加申込書

		お申込日	年	月	日
フリガナ お名前		男 ・ 女 (歳)			
(〒 -) ご住所		ご職業			
お電話 ()		メールアドレス			

※ 黒のボールペン等で、はっきりとご記入ください。

※ ご提供いただいた個人情報は、本講演会に関する業務以外には使用いたしません。