



小泉 武夫 (こいずみ たけお)

1943年福島県の酒造家に生まれる。
東京農業大学名誉教授。農学博士。専門は食文化論、発酵学、醸造学。
現在、鹿児島大学、琉球大学、広島大学大学院医学研究科、福島大学ほかの客員教授を務める。
特定非営利活動法人発酵文化推進機構理事長。
全国発酵のまちづくり協議会会長
全国地産地消推移新協議会会長(農水省)
「和食」文化保護・継承国民会議委員(農水省大臣官房)
食料自給率向上協議会会長(農水省大臣官房)など。
食に関わる様々な活動を展開し、和食の魅力を広く伝えている。

著書に
『食あれば楽あり』(日本経済新聞社)、
『発酵食品礼讃』(文春新書)、
『食と日本人の知恵』(岩波現代文庫)、
『食の世界遺産』(講談社)、
『江戸の健康食』(河出書房新社)、
『醤油・味噌・酢はすごい』(中公新書)、
『超能力微生物』(文春新書)、
『食でたどるニッポンの記憶』(東京堂出版)、
『漬物大全』(講談社学術文庫)、
小説『夕焼け小焼で陽が昇る』(講談社文庫)、
『猟師の肉は腐らない』(新潮社)、
『幻の料亭・日本橋「百川」黒船を襲った江戸料理』(新潮社)など、
単著は143冊を超える。
日本経済新聞に掲載の「食あれば楽あり」は現在25年間にわたり連載中。

現在、新聞への連載執筆
『食あれば楽あり』(日本経済新聞、25年間連続連載中)、
『小泉武夫の食魔殿』(北国新聞)、
『我が山河・福島への憧憬』(福島民報)、
『琉球の酒と食を愛する』(沖縄タイムス) 2017年10月現在

食で彩るなめがた

行方市6次産業化・農商工連携ビジネス 地域創生シンポジウム

定員

500名

※定員になり次第締切となります。

申込方法

FAX・E-mail(住所・氏名・電話番号を明記してください)、行方市ホームページよりお申し込みください。

場所

行方市文化会館

行方市山田2175 TEL0291-35-2908



お申し込み・お問い合わせ先

行方市農林水産課

6次産業推進室

TEL0291-35-3114

FAX0291-35-2826

E-mail: name-nosui@city.namegata.lg.jp

スケジュール

オープニング

12:45 ~ 13:00

特別講演

13:00 ~ 14:00 (60分)

演題「**特産農水産物の付加価値
高揚化と地域の活性化**」

<講師>

東京農業大学名誉教授

小泉 武夫 氏

トークセッション

14:15 ~ 15:00 (45分)

テーマ「**行方市における特産品の
可能性**」

情報提供

15:00 ~ 15:20 (20分)

テーマ「**茨城県における6次産業
化の取組**」

<発表者>

茨城県販売流通課

6次産業化・輸出推進室長補佐

日下 勝博 氏

平成30年
1月27日 土
参加無料
受付12:00~