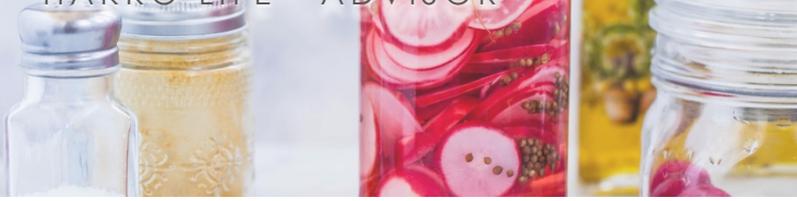


発酵ライフアドバイザー 養成講座

HAKKO LIFE ADVISOR



受講費用 136,000 円 (税別) *養成講座には以下の費用が含まれます

- 座学講座：2H×8回=合計16H
- 実食講座：発酵食・発酵調味料のテイスティング
- ランチ講座：オリジナル発酵ランチ・軽食 (レシピ付) ×4回
- 認定テスト：1.5H×1回
- 認定テスト解説講座：1H×1回 (希望者のみ)
- 認定証授与式：3H×1回 (希望者のみ)

発酵ライフ推進協会 TEL：03-6260-8405

座学講座

カリキュラム

オリジナルテキストを使用した座学講座・実際の発酵食や発酵調味料をテイスティングする実食講座・それらの発酵調味料の使い方やレシピを実際に食べて学ぶランチ講座の3部構成

座学講座



「発酵ってなに？」
「なぜ体によいの？」
を微生物学・化学・歴史の側面

から紐解きます 発酵のメカニズムを学ぶことで、麴をはじめ、甘酒・塩麴・味噌・醤油・みりん・酢などの日本の発酵調味料をより深く理解でき、市販の調味料選びが楽しくなったり、失敗せずに自家製の味噌が作れるようになったり、毎日のごはんがより健康的になったり、と良いこと尽くし！発酵ライフを楽しむコツが身につけられます

実食講座



約30種！
発酵調味料のテイスティングを解説と共にを行います

ここまで多種類の調味料を一度に味見できるチャンスはなかなかありません 発酵のメカニズムの違いにより、出来上がりの味が異なることを体験します

美味しいランチ&役立つレシピ



メカニズムを理解したからこそ作れる「発酵ごはん」を食べながら学びます 発酵ライフアドバイザープロフェッショナルが作る発酵ごはんは、見た目もよくヘルシー！勉強で疲れた頭と身体を癒してくれます

| 回 | テーマ | 詳細 |
|-----|---------|---|
| 第1回 | 発酵基礎学1 | 発酵」とは何か、「発酵食」とは何か、を発酵の歴史と共に振り返ることにより、日本のみならず世界の発酵食文化の奥深さを学びます。その他、発酵の基礎である「乳酸発酵」「アルコール発酵」「酢酸発酵」のメカニズムを学び、発酵について体系的に理解することを目的としています。発酵に関わる主な微生物の特性について詳しく学びます。 |
| 第2回 | 発酵基礎学2 | |
| 第3回 | 発酵微生物学1 | 発酵食品を作る上で欠かせない微生物の種類や特色を知ることにより、不安のない発酵食作り・納得のできる発酵食作りを目指します。 |
| 第4回 | 発酵微生物学2 | |
| 第5回 | 日本の発酵食1 | 日本の発酵調味料の基礎である醤油、味噌、塩麴、甘酒、みりん、酢の醸造について学びます。それぞれの発酵調味料の分類、歴史、醸造方法、発酵のメカニズムを理解し、発酵調味料を見極め、選ぶ力を身に付けます。 |
| 第6回 | 日本の発酵食2 | |
| 第7回 | 日本の発酵食3 | |
| 第8回 | 発酵ライフ学 | 家庭で発酵調味料を作る際のポイントや保存の注意点、市販の発酵調味料の選び方など、発酵ライフを楽しむコツを学びます。発酵理論に基づいた調味料作りができるようになることを目指しています。 |

実食講座・ランチ講座

| 発酵調味料試食例 | | ランチ例 (1食分) |
|----------|---|--|
| 醤油6種味比べ | 原料の違いや発酵方法の違いによる味の差を学びます。 | えびとトマトの発酵カレー 有機野菜とかぼちゃのサラダ 発酵ドレッシング |
| 魚醤4種味比べ | しょつたるや、いしる、鮭醬など、魚の違いや、発酵方法の違いによる味の差を学びます。 | 発酵コーンスープ 甘酒ピクルス |
| 発酵茶 | 日本だけではなく世界の発酵茶の味わいを学びます。 | 酒粕デザート |

スケジュール例

| 日 | 時間 | | 日 | 時間 | |
|-----|-------------|--------------|-----|-------------|--------------|
| 1日目 | 9:30~12:30 | 座学講座①~② | 2日目 | 9:30~12:30 | 座学講座⑤~⑥・実食講座 |
| | 12:30~13:30 | ランチ講座① | | 12:30~13:30 | ランチ講座③ |
| | 13:30~18:30 | 座学講座③~④・実食講座 | | 13:30~18:30 | 座学講座⑦~⑧・実食講座 |
| | 18:30~19:30 | ランチ講座②*夜の軽食 | | 18:30~19:30 | ランチ講座④*夜の軽食 |

発酵ライフアドバイザー養成講座は、最短2日間、最長4日間で受講いただけます
開催日は各校によって異なりますので、詳細は当協会ホームページよりご確認ください
講座日程詳細>> https://hakkolife.com/page-seminar_list?type=5

◇発酵ライフアドバイザー特典

- ・発酵ライフアドバイザーとしての活動権 (ご自身のWEBサイトや名刺等に資格名の記載が可能・協会認定の名刺をご希望の方はお申込みも可能)
- ・有資格者限定定例会への参加資格
- ・特別講演会の無料受講 (年2回)
- ・協会代表 是友麻希の特別講座無料受講
- ・有資格者限定コミュニティーへの参加
- ・発酵ライフアドバイザープロフェッショナル養成講座の受講資格
- ・ベーシック講座の特別再受講 (甘酒・味噌・醤油の各ベーシックは初回のみ通常の費用にてお申込み、以降、同科目再受講の場合は通常実費のみのご負担で何度でも受講可能)
- ・発酵ライフアドバイザー養成講座の特別再受講 (実費負担のみで何度でも再受講可能)

*資格取得後、毎年8月1日~年会費10,000円(税別)が必要です