

# なぜ、世界の三ツ星シェフが 味噌・醤油など日本の 発酵食品を使い始めているのか。



その美味しさと豊富な栄養で、世界から注目を集めている。



※イメージ  
世界も注目する、日本の発酵調味料

科学が発達したいま、世界中で次々に新しい発酵食品が生まれています。また、最近の研究により、発酵食品はとても体にいい「健康食品」であることがわかってきました。美味しさUP、免疫力UP、栄養価UP、腸内環境UP、さらに発酵食品は保存食でもあります。いいことづくめの発酵食品は、大いなる未知のパワーを秘めているのです。

## 発酵食品大国、日本

発酵食品は世界各国で作られています。なかでも日本は他に類を見ないほどの発酵食品大国。日本の伝統食は、発酵食品の宝庫です。各地の気候風土を活かした製法で、いまもたくさんの発酵食品が作られており、その代表格である「漬物」だけでも全国で600種類以上あると言われています。

そんな長い歴史のなかで知恵と技を活かし現在に残る日本の発酵食品の素晴らしさが、いま世界中で注目を集めています。もうすでに世界の一流シェフたちの料理にも活かされており、その流れは今後もっと加速していくでしょう。

食を極めるには、発酵の技術と知識が不可欠となる時代が、そこまで来ているのです。



※イメージ  
発酵食品の代表格、チーズ

## 栃木県で発酵醸造を学ぶ意味

豊かな自然に恵まれた栃木県。東京から100kmの都市圏ながら、農産物生産高は常に上位、そして生乳の生産量は北海道に次いで2位を誇る農業・酪農の盛んな地域です。県内には農場・牧場はもちろん、多くの工房・醸造所があります。

**食材、生産、流通をすべて備えた栃木県は、発酵醸造を学ぶのに最も適した環境なのです。**

農業・酪農大国、栃木県で本物の技術を学び、栃木県の食材を活かした発酵食品の作り手を世の中にもっと送りだしたい。ひいては、発酵食品を通じて栃木県の魅力を伝えていきたい…発酵醸造科にはそんな思いが込められています。

## カリキュラム

IFC調理師専門学校 発酵醸造科

- |                                     |                                       |
|-------------------------------------|---------------------------------------|
| ○ <b>食材管理学</b> …食品の特徴や性質、生産と流通について  | ○ <b>調理理論</b> …食品をおいしく作るための基本を科学的に学習  |
| ○ <b>栄養食品学</b> …さまざまな栄養素の機能と健康について  | ○ <b>加工調理実習</b> …基礎調理実習や発酵調味料・加工食品の調理 |
| ○ <b>食品衛生学</b> …食品の安全対策や調理器具の衛生管理など | ○ <b>校外加工実習</b> …チーズ工房や牧場など、実際の現場で実習  |
| ○ <b>食品加工学</b> …食品加工技術・貯蔵方法・安全性など   | ○ <b>海外研修</b> …発酵食品の本場、イタリア研修（希望者のみ）  |

発酵醸造を知ること、食を知ること。日本を知ること。そして世界を知ること。

