

募集開始

令和8年 **9月7日** 午前9時～

申込方法

① **WEBの申込フォーム**または②**電話**、③**長浜市役所 本庁舎5階 生涯学習課窓口**にて。

お申込みから1週間程度で、受講受付の結果をお知らせします。

※キャンセルされる場合は、各講座の10日前までにお電話にてお知らせください。

なお、材料費が必要な講座については、それ以降のキャンセルの場合、準備の都合上、材料費全額をいただきます。

WEBでお申込みの場合

右記のQRコードより申込フォームに必要項目をご入力ください。

窓口でお申込みの場合

下記の申込用紙に必要項目を記入して窓口へお持ちください。(お電話でも可)

申込フォーム



希望される講座・講座数に ☒ チェック後、ご本人の連絡先など必要事項を記入し下記の **窓口** へお持ちください。

講座 01 ☐ 北国街道木之本宿の歴史と発酵文化 ～酒と醤油の蔵元を訪ねる～

講座 02 ☐ 発酵・土・腸 ―微生物と人間の共生と競争―

講座 03 ☐ おいしい・たのしい・麴の世界 〈材料費：1,500円〉

講座 04 ☐ 酵母ってすごい！ ―お酒造りのひみつと酵母玉づくり体験―

講座 05 ☐ 食べて学ぶ 湖北の発酵 〈材料費：2,000円〉

受講講座数 1回のみ→ ☐ 受講料500円 2回以上5回まで→ ☐ 受講料1,000円

ふりがな		電話番号	
氏 名		年齢要件	☐ 18歳以上（任意 歳） ※17歳以下の方のお申し込みできません
住 所		メールアドレス	

提出窓口

長浜市役所 5階 長浜市生涯学習課

※お預かりした申込情報は、本事業のみで使用させていただきます。

※受講可否は登録いただいたメールアドレスあて、またはお電話にてお申込みから1週間程度でお知らせします。通知がない場合は恐れ入りますが事務局までお問い合わせください。

お問い合わせ **TEL：0749-65-6552** Mail：shougaku@city.nagahama.lg.jp

主 催：長浜市・地元先生育成プロジェクト実行委員会 事務局：長浜市生涯学習課（滋賀県長浜市八幡東町632番地）

学んで活躍応援講座 2026

／ 見て・聞いて・体験して！／

長浜

発

酵

西

文化講座



講座の詳細は中面をご覧ください

受講生募集

全 5 回

この講座では長浜市・湖北地域にある発酵文化・食文化の魅力を、科学や歴史、地域産業など、多面的な角度から楽しく学ぶことで、地域の魅力を再発見します。
学んだ知識を、これからを担う次世代の地域人材に伝え、つながりを強めていくことを目的としています。



発酵ってなんだろう？

身体に良いことは何となく知っているけど、どんな仕組み？
長浜・湖北地域の発酵文化ってどんなもの？

主催：長浜市・地元先生育成プロジェクト実行委員会

見て・聞いて・体験して！

長浜発酵文化講座



定員

各講座40名 ※先着順
(定員になり次第、募集を締め切らせていただきます)

受講料

1回のみ500円、2回以上5回まで1,000円

※初回の受講時にお支払いください。
※お支払いいただいた受講料は返金できません。
※別途、材料費が必要な講座があります。
※材料費は講座当日にお支払いください。

北国街道木之本宿の歴史と発酵文化 ～酒と醤油の蔵元を訪ねる～

日時 令和8年10月8日(土) 13時30分～15時30分

会場 きのもと交遊館・白木屋醤油店・山路酒造(集合場所:きのもと交遊館)

講師 淡海歴史文化研究所 所長 太田 浩司 氏

材料費 無 料

募集締め切り 令和8年10月1日(木)



昭和36年、東京都生まれ。専攻は日本中世・近世史。昭和61年から長浜城歴史博物館に学芸員として勤務。令和4年で長浜市役所を定年退職し、淡海歴史文化研究所を設立、曳山博物館館長をつとめています。博士(史学)

北国街道の宿場町として栄えた木之本宿の、歴史と発酵文化を体感してみませんか?太田氏による講義で宿場町の歴史的背景を学んだあとは、町へ繰り出し、数百年の歴史を誇る「白木屋醤油店」と「山路酒造」を見学。文化財にも登録された貴重な空間で、時代に合わせて変化しつつ伝統を守り抜く、長浜の奥深い発酵文化に迫ります。

講座内容

発酵・土・腸 ——微生物と人間の共生と競争——

日時 令和8年10月25日(日) 10時00分～12時00分

会場 長浜バイオ大学 ※当日は、長浜バイオ大学の大学祭「命汎祭」も開催されています。講座終了後には大学施設見学(ラボツアー)をしますので、ぜひご参加ください。

講師 長浜バイオ大学 バイオサイエンス学部 フロンティアバイオサイエンス学科 蛋白質機能解析学研究室 教授 長谷川 慎 氏

材料費 無 料

募集締め切り 令和8年10月16日(金)



大阪大学大学院を修了(博士(理学))。大学院では、食中毒を引き起こす細菌の毒素を研究。長浜バイオ大学着任後も、細菌の作り出す物質が薬になるか?毒になるか?について、研究を続けています。

身近な「発酵」から、生命を育む「土」、そして私たちの「腸」へ。奥深い微生物の世界をのぞいてみませんか?観察も交えながら、目に見えない小さな命の働きを実感してみましょう。また、麹汁を使った発酵実験を紹介します。知れば知るほど面白い、ミクロの探検へぜひお越しください!

講座内容

おいしい・たのしい・麹の世界

日時 令和8年11月17日(火) 10時00分～12時00分

会場 神照まちづくりセンター

講師 ハッピー太郎醸造所 代表 池島 幸太郎 氏・若番頭 吉田 あすか 氏

材料費 1,500円(ひしお250g お持ち帰り、試食つき)

募集締め切り 令和8年11月10日(火)



糀屋兼クラフトどぶろく醸造所。米と糀、土地の素材を生かし、発酵文化を現代の食卓へ更新してハッピーを提供します。おいしくたのしい発酵のワークショップも時折開催。代表は話が得意で、若番頭は料理が得意です。

麹が気になっている方や、これから発酵を暮らしに取り入れたい方へ。米麹と醤油の2種類の麹の基本を学び、毎日の料理に活かせる発酵調味料づくりを実践します。当日はみんなで「ひしお」を仕込むほか、「玉ねぎ麹」の作り方の見学、それらを使ったスープの試食など、講義と実技を通して、麹の魅力や使い方を学べます。今日から気軽に始められる、美味しく楽しい麹生活への第一歩を踏み出しませんか?

講座内容

酵母ってすごい! ——お酒造りのひみつと酵母玉づくり体験——

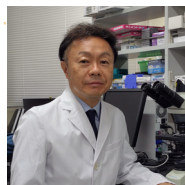
日時 令和8年11月21日(土) 10時00分～12時00分

会場 長浜バイオ大学

講師 長浜バイオ大学 バイオサイエンス学部 フロンティアバイオサイエンス学科 応用微生物学研究室 教授 向 由起夫 氏

材料費 無 料 ※作った酵母玉は観察用にお持ち帰りいただけます

募集締め切り 令和8年11月13日(金)



大阪大学大学院を修了(工学博士)。学生時代から40年間、酵母研究一筋。長浜バイオ大学に着任してからは、酵母を使った老化・寿命研究と自然界から分離した野生酵母によるお酒造りに従事しています。

お酒の香りや味を決めるのは、小さな微生物「酵母」のおかげ!?アルコール発酵の仕組みや、地元醸造所と取り組む日本酒・ビール・ミードなどの共同開発、酵母の研究について楽しく解説。さらに、「酵母玉」づくりにも挑戦!酵母が生きて発酵し、ブクブクと泡を発生する不思議な様子を自分の目で見て体験しましょう。

講座内容

食べて学ぶ 湖北の発酵

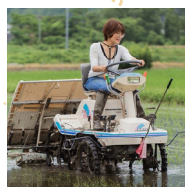
日時 令和8年12月5日(土) 12時00分～14時00分

会場 南郷里まちづくりセンター

講師 丘峰喫茶店・能美舎 代表 堀江 昌史 氏

材料費 2,000円(発酵弁当・お土産つき)

募集締め切り 令和8年11月27日(金)



2016年、出版社「能美舎」を設立。2017年、長浜市木之本町へ移住し「丘峰喫茶店」を開店、2025年「ゲストハウス丘峰」開業。琵琶湖の魚を使った、なれずしやへしこの製造・販売をしたり、地域に根差した本づくりをしたりしている。

長浜の発酵文化が全国的に見てとても贅沢なこと、ご存じですか?その豊かさを、一緒に食べて学べる講座です。お品書きは当日のお楽しみ!湖北の発酵料理がぎゅっと詰まった、9マスの「発酵弁当」をみんなで味わいながら、元新聞記者で発酵実践者の堀江氏のお話を伺います。全国各地の発酵文化を学んできたからこそ語れる、長浜の魅力。おいしく楽しく学びながら、魅力を再発見しましょう!

講座内容