

しょうゆ
の匠、
きたる。

群馬大学工学部創立100周年記念講演会
美味しい醤油を選んでいますか？
～造り手いろいろ 醤油もいろいろ～
講師 職人醤油代表 高橋万太郎

1915年に創立した桐生高等染色学校は、1951年に群馬大学工学部となり、2013年には群馬大学理工学部へと改組され、本年、創立100周年を迎えます。

群馬大学理工学部は、地元の方々の多大なる協力と貢献により設立され、地域の産業に基づいた色染科・紡織科という二つの学科からスタートしました。100年という時間の中で群馬を中心とした北関東地域とともに発展し、今では大きな五つの部門にさまざまな専門分野を内包する、群馬大学最大の学部になりました。

100周年を記念して、地域の皆様にも楽しんでいただけるような数々のイベントを企画しております。今回は、普段は学生たちが勉学に励む「大講義室」にて、講演会を行います。

いつもの食卓に当たり前のようにある醤油。日本人にとって、特に気を留めることがない生活必需品のような調味料ですが、日本全国に目を向けると、それぞれの蔵元が様々な味や風味の、彩り豊かな醤油を作っていることをご存知でしょうか。

この講演会では醤油を研究し、全国の醤油を紹介している醤油の匠、高橋万太郎さんに醤油の歴史、製法、全国の蔵元などについてお話をいただきます。毎日何気なく使っている醤油が、世界に誇るべき豊かな文化を持っていることにお気づきになるでしょう。講演で得た知識を活かして、ご家庭では毎日の料理を、料理人の方は提供する料理を一段とグレードアップしていただければと思います。

2015年9月5日（土）14:00～15:30 群馬大学桐生キャンパス大講義室にて開催

定員：404名 参加費：無料

お問合せ先：群馬大学工学部創立100周年記念事業実行委員会事務局（理工学部庶務係）



高橋 万太郎 たかはし まんたろう

1980年、群馬県前橋市に生まれる。立命館大学卒業後、株式会社キーエンスに入社。精密光学機器の営業に従事し、ブルーレイディスク・液晶テレビ・燃料電池などの2003～06年当時の先端技術開発に関わる。

2006年退職。株式会社伝統デザイン工房を設立し、これまでとは180度転換した伝統産業や地域産業に身を投じる。

現在は「職人醤油」を運営し、訪問した醤油メーカーは300以上。職人仕立ての醤油の普及に取り組むとともに、WEBサイト「職人醤油.com」を立ち上げる。これまで一升瓶での販売が一般的だった蔵元仕込みの醤油を100ml入りの小瓶でネット販売するという、新しい販売スタイルを確立。全国各地の醤油を気軽に味比べできることが消費者に支持され、テレビ東京「ワールドビジネスサテライト」に出演するなど、メディアからも注目されている。

日 時 2015年9月5日(土)
14:00～15:30

場 所 群馬大学桐生キャンパス
大講義室(404席)

アクセス 群馬県桐生市天神町1-5-1
※当日は、桐生キャンパスの駐車場をご利用いただけます。

参加費 無料。会場へ直接お越しください。

お問合せ先

群馬大学工学部創立100周年記念事業
実行委員会事務局(理工学部庶務係)
〒376-8515
群馬県桐生市天神町1-5-1
TEL 0277-30-1027
FAX 0277-30-1020

