



愛知県図書館文化講座 2025 第2回

申込
不要

無料

お酢博士に聞く！

愛知の“す”てきな 醸造文化



「お酢博士」の赤野裕文氏に、愛知の豊かな醸造文化について、お酢を中心にお話しいたします。

【講師プロフィール】

広島大学工学部醗酵工学科卒業。1979年、株式会社中埜酢店（現在の株式会社 Mizkan）に入社し、食酢の基礎研究やマーケティング、食品開発など食酢に関わる多岐にわたる分野を担当。2007年「食酢の健康機能とおいしさの解明に基づく新飲用黒酢の開発」に関する研究で、公益社団法人 日本農芸化学会 農芸化学技術賞を共同受賞。『すっぱいのひみつ お酢と発酵を科学する』（金の星社）、『お酢・お寿司検定公式テキスト』（日本能率協会マネジメントセンター）の著書がある。現在は食酢エキスパート社員として食酢の啓蒙活動に携わる。

日時 2025年7月26日（土）

午後2時～3時

（開場：午後1時30分）

あかのひろふみ

講師

赤野 裕文 氏（株式会社 Mizkan 食酢エキスパート社員）

会場

愛知県図書館 1階エントランス Yottoko(ヨッテコ)

定員

50名（当日先着順・事前申込不要）

問合せ先

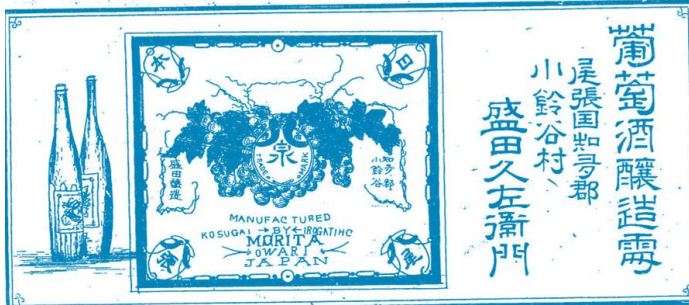
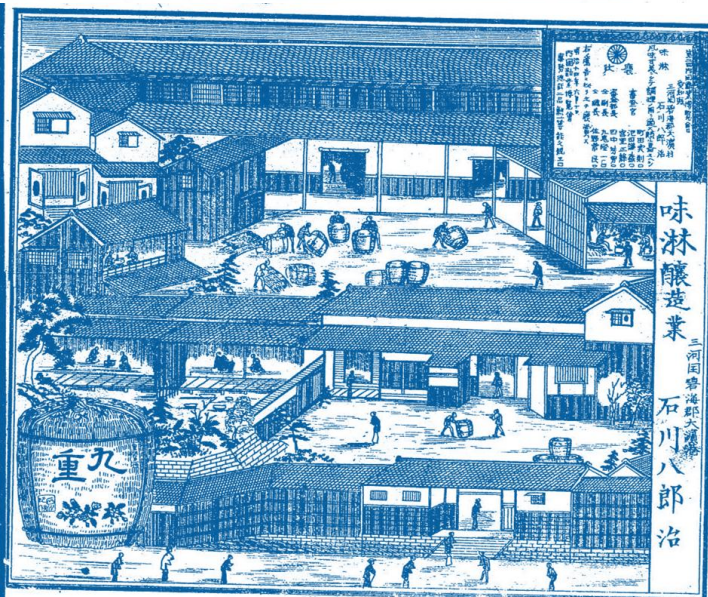
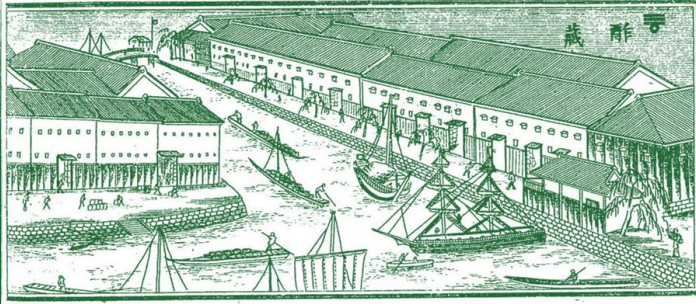
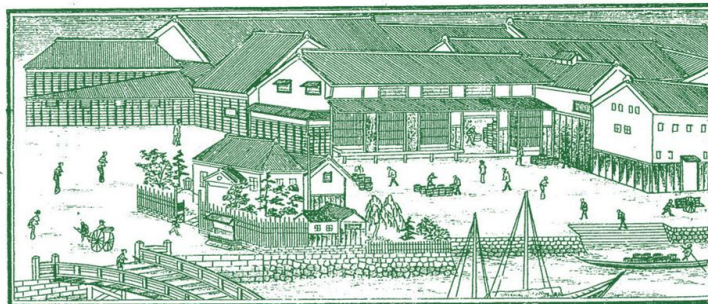
愛知芸術文化センター愛知県図書館 総務課企画グループ
電話 052-212-2323 FAX052-212-3674
〒460-0001 名古屋市中区三の丸1丁目9-3

連携展示をご紹介 裏面もチェック！



かも

醸す、あいち



お酢、みりん、赤味噌、白しょうゆなど、
愛知を中心とした醸造文化に関する資料を展示・貸出します。

〔画像〕1・2 段目「三ツ環（現在の株式会社 Mizkan）」、
3 段目右「盛田久左衛門（現在の盛田株式会社）」
『尾陽商工便覧』（川崎源太郎/編 明治21年刊）より
3 段目左「石川八郎治（現在の九重味噌株式会社）」
『参陽商工便覧』（川崎源太郎/著 明治21年刊）より

展示期間 2025 年 7 月 11 日(金)～9 月 10 日(水)

展示場所 愛知県図書館 1 階エントランス Yottoko



【交通案内】

〔地下鉄〕

鶴舞線 または 桜通線「丸の内」下車 8 番出口
・鶴舞線「丸の内」駅から徒歩約 8 分
・桜通線「丸の内」駅から徒歩約 15 分

〔市バス〕

名古屋駅バス停 8 番のりば
幹名駅 1・名駅 14
「愛知県図書館」下車 徒歩3分
〔なごや観光ルートバス「メーグル」〕
「四間道」下車 徒歩3分

【開館時間・休館日】

午前10時～午後8時（土・日・祝日は午後6時まで）
休館日：月曜日、毎月第2木曜日（ただし、その日が祝日にあたるときは開館し、次の平日に休館します。）、年末年始、館内整理のための休館