

令和5年10月8日

公益社団法人 日本技術士会 中国本部 山口県支部/テクニカルツアーのご案内
「日本の伝統—微生物発酵食品の製造技術を巡る」

公益社団法人 日本技術士会 中国本部 山口県支部 会長 河内 義文

平素より、公益社団法人 日本技術士会 中国本部 山口県支部の事業の活動にご理解・ご協力を賜り、厚くお礼申し上げます。

令和2年4月7日に新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言が発出されてから、約3年間行動制限が行われてきましたが、本年5月8日に基本的対処方針が廃止されてから、少しずつ対面での活動が行われてきています。これを受けて、この度、下記の通り山口県技術士会の時に実施していたテクニカルツアーを企画しました。

第1回目は「日本の伝統—微生物発酵食品の製造技術を巡る」をテーマに、山口県岩国市を訪れます。岩国には、微生物発酵食品を代表する漬物や日本酒を伝統的につくっている会社があります。今回は、この中でも日本を代表する会社を訪問して、その伝統・技術に触れて頂きたいと考えています。

参加は、見学会の内容・趣旨に賛同いただければ、山口県支部会員以外の方も歓迎します。より多くの分野の方々の参加をお待ちしています。

記

主催 公益社団法人 日本技術士会 中国本部 山口県支部
日時 令和5年12月2日(土) 7:30~
場所 山口県岩国市
定員 約20名(応募多数の場合は抽選)
対象 山口県支部会員および趣旨に賛同する方。
参加費 3,000円(仮)(昼食代別。また、参加費は当日徴収します)

行程

7:40	下関駅 出発
8:50	宇部新川駅 出発
9:30	新山口駅(新幹線口) 出発
11:00~12:00	発酵食品工場見学((株)うまもん)
12:15~13:15	昼食(岩国国際観光ホテル他)
13:30~14:30	酒蔵見学
16:00	新山口駅(新幹線口) 到着
16:40	宇部新川駅 到着
17:50	下関駅 到着

(なお、上記行程は現段階での案であり、今後詳細を詰める過程で一部変更になる可能性があります。ご容赦ください。)

締め切り 令和5年10月31日(火)

申し込み先 公益社団法人 日本技術士会 中国本部 山口県支部
下記のURL(googleforms)または、QRコードからお申し込みください。なお、ご同行の方がいらっしゃいましたら、お一人ずつお申し込みください。
<https://forms.gle/2ekSN68KPDpa3BxP9>



以上

問い合わせ・連絡先

テクニカルツアー隊 森本、河野、山崎
charlie@dobocreate.jp