

講師紹介

講師名	フリガナ シロウズ カツヒロ	写真
	白水 勝博	
	調味料購売所 さ行 代表	
所属・役職		
肩書	1級みそ製造技能士	
プロフィール		
昭和62年3月 熊本工業大学 工学部 応用微生物工学科卒業		
昭和62年4月 株式会社村要本店入社 味噌・醤油の製造に携わる。		
昭和64年12月 株式会社村要本店退社		
平成元年1月 有限会社白水商店入社 味噌の製造に携わる。		
平成20年1月 調味料購売所さ行開業 みそ製造の規模を大幅に縮小する。		
平成22年3月 1級みそ製造技能士検定合格		
想い		
味噌造り歴25年目になります。最近思う事は、本物の味噌造りを伝えていく方が少なくなっている事です。		
昭和30年代までは各家庭で味噌を造って各家庭で消費をしていましたが、現在はいろんな環境の変化によりこのような習慣がなくなってきました。		
地産地消・環境保全のために手前みそを造りませんか？		
私は手前みそ造りを応援していきます。		
実績		
1. 料理教室・公民館・個人の手前みそ造り教室の開催。		
2. みそ製造現場の裏側講演会の開催。		
講演・セミナーのタイトルと内容（複数可）		
1. 手前みそ手ほどき講座（初級コース・上級者コース）		
2. みそ製造現場の裏側講演会		