

第Ⅲ期「仙台・羅須地人協会」

【連続文化講座】 第12回

「食の文化：発酵食品ってなにに (微生物が創り出す、不思議な力)」

講師：鎌田雅敬氏

日時：2025年9月6日（土）

13：30～15：30

会場：「シニアネット仙台」
会議室（アクセスマップ）



どなたでもご来場いただけます！！
ただし、参加費が必要です

（参加費：シニアネット仙台会員：550円 それ以外：850円）

鎌田雅敬（カマタマサユキ）さん

（鎌田醤油株式会社 専務取締役）

1954年 小牛田町（現在美里町）に生まれる。

1972年 日本大学生物資源科学部農芸化学科卒業

1972年 鎌田醤油株式会社・入社

2025年 鎌田醤油株式会社 専務取締役 現在に至る。

①みそ・しょうゆは、微生物と人間との共同作業から生まれる。

②支えるのは、古くからの技と知恵が織りなす、生きる力。

③食事は、自分への投資である。

をモットーに醸造の技に挑む。

鎌田醤油は県内屈指の醸造（醤油・味噌）企業