

# しょうゆのヒスタミン低減対策（初級）に関する講習会のご案内

2024年12月  
一般財団法人 日本醤油技術センター

醤油業界で注目が高まるヒスタミン・チラミン対策について、どう始めたらよいかわからないとの声を多くいただいています。特に、「新たに製造に携わることになったが、醸造について詳しくない」という方からの相談も少なくありません。

そこで当センターでは、ヒスタミン対策の基本に焦点を当てた講習会を企画しました。本講習はオンラインの録画配信で行い、多くの方に気軽にご参加いただける形式となっています。

講師の田上秀男氏が、もろみ作りの基礎からヒスタミン・チラミン生成のメカニズム、そして醤油製造における具体的な対策ポイントまで、わかりやすく解説します。現場のスタッフから経営者まで、どなたにとっても役立つ内容です。ぜひこの機会にご受講ください。

## 講師：田上秀男氏について

2022年度より当センターの技術顧問に就任。2015年まで当センターの常務理事として「醤油醸造におけるヒスタミン・チラミン低減のための留意事項」など一連の対応のために必要となる手引き書の執筆・取りまとめを行い、この手引きを用いて全国で多くの事業者を直接指導にあたりました。2022年からは、ヒスタミン・チラミン対策に関するフォローアップに尽力されています。

## 1. 開催期間

2024年12月20日（金）～2025年9月30日（火）まで

講義動画は全部で1時間程度です。上記期間の中で、ご希望の約2週間が受講期間になります。

お申し込みフォームに受講期間の選択肢がございますので、ご指定ください。

## 2. 申込期間 2024年12月13日（金）～2025年9月12日（金）

## 3. 受講料（1名あたり）

組合員：5,000円（税込み）

非組合員：10,000円（税込み）

※受講特典として、期間中、質問フォームにて田上先生への質問をお受けします

## 4. 申込方法

① 日本醤油技センターホームページの「研修・講習会」のページより、申込フォーム (<https://ws.formzu.net/fgen/S60804180/>) にアクセスし、必要事項を入力の上、送信してください。

右のQRコードからもお申し込みができます。



② お申込み受付後、自動返信にて受付完了のメールをお送りします。受付完了メールが届かない場合は、お手数ですがお問い合わせください。（電話：03-3666-4521 担当：片岡）

## 5. 支払方法

受講料の支払いは、原則として申込後2週間以内に、次のいずれかの振込先にお振込みください。

※振込手数料はご負担お願いいたします。

### 振込先

① みずほ銀行 コブナチョウ 小舟町支店 普通預金口座 No.587231

② ゆうちょ銀行 ゼロイチキョウ 〇一丸店 当座預金口座 No.0390186

（郵便振替口座番号 00160-4-390186）

口座名義：イッパンザイダンホウジンニホンショウユキョウ 一般財団法人日本醤油技術センター

※銀行振り込み時に発行される明細書等をもって、お支払いに係る経理上の書類に代えさせていただきます。

## 6. 受講方法

受講開始日までに、ご登録いただいたメールアドレスに受講用のURLをお送りします。視聴期間内であれば何度でもご視聴いただけます。

## 7. 注意事項

下記、ご確認の上でお申し込みください。

- ・ご視聴いただけるのはお申し込みいただいた方のみです。
- ・動画のダウンロードや、動画ならびに資料の二次利用は禁止です。
- ・推奨環境ブラウザは以下の通りです。

① Microsoft Edge ② Google Chrome ③ Safari ④ Firefox

これ以外のブラウザでは再生できない場合があります。

推奨ブラウザでも視聴ができない場合は、ブラウザを最新版に更新するか別のブラウザをお試しください。