

“発酵王国”長野に
発酵・長寿食品が大集結!!

発酵
長寿

in NAGANO

全国発酵食品サミット

2018年11月16日[金] - 11月18日[日]

会場 若里公園・ホクト文化ホール
長野駅周辺

[主催] 全国発酵食品サミット in NAGANO 実行委員会

お問い合わせ

全国発酵食品サミット in NAGANO 実行委員会 事務局
(長野県庁 産業労働部ものづくり振興課内 TEL.026-235-7132)



HAKKO CHOJU
KAWASAKI

「発酵王国」長野に発酵・長寿食品が大集結!!

味噌、漬物、日本酒...昔から発酵食品は、信州の食に欠かせない郷土食であり、世界トップクラスの長寿地域である長野県を支える食品です。昨今は、ワインやチーズ、クラフトビールなどの生産も増え、まさに「発酵王国」とも言える長野県。「全国発酵食品サミット in NAGANO」は、若里公園、ホクト文化ホールをメイン会場に、多彩な催しで信州ならではの発酵・長寿食品の魅力を伝えます。

発酵の学校

長野県内の発酵食品メーカーの商品開発担当者や大学教授などによる発酵食品に関する展示、セミナー、ワークショップ。

会場 ホクト文化ホール
長野県しあわせ信州食品開発センターテイスティング棟



ミンガール
藤本智子氏

ミンガールによる 「みそまる」づくり講座

味噌を愛し、味噌の素晴らしさを伝えるため、「味噌deキレイ」を目指すと同時に味噌仕込み教室や味噌サロンを主催し、日本の伝統食文化である「味噌」を伝えている「ミンガール」の藤本智子さんによるカンタン、便利、おいしい!新感覚みそスープ「みそまる」づくり講座を開催。

日本酒・ワイン講座

豊かな自然によって生み出される信州の日本酒やワインの特徴やこだわり、魅力を知っていただく「日本酒講座」「ワイン講座」



16金 17土 18日

発酵・長寿食品の展示即売会

信州発酵・長寿マルシェ

若里公園を会場に、「味噌」「醤油」「日本酒」「ワイン」「シードル」「乳製品」「パン」「漬物」といった信州を代表する発酵食品や、「凍り豆腐」「寒天」といった信州の自然を活かし作られてきた食品に加え、全国各地の発酵食をPR・販売するマルシェを開催します。女性を中心に大ブームになっている「甘酒」や長野県内各地の特産品や野菜や果実、B級グルメなどの出店も予定しています。

会場 若里公園



基調講演 「発酵と長寿のやさしい関係」

全国発酵のまちづくりネットワーク協議会会長で、発酵学の第一人者、小泉武夫東京農業大学名誉教授をお招きして発酵と長寿の関わりをテーマに、基調講演を行います。



会場 ホクト文化ホール 大ホール

小泉武夫氏 東京農業大学名誉教授
全国発酵のまちづくりネットワーク協議会会長
1943年福島県の酒造家に生まれる。東京農業大学名誉教授。農学博士。専門は食文化論、発酵学、醸造学。現在、鹿児島大学、琉球大学、広島大学大学院医学研究科、石川県立大学、福島大学の客員教授を務める。特定非営利活動法人発酵文化推進機構理事長。全国発酵のまちづくりネットワーク協議会会長。長野県「おいしい信州ふーど」大使。

16金

パネルディスカッション



SBCラジオ
武田徹氏



料理研究家
横山タカコ氏

これまで長年に渡り信州の発酵・長寿食を番組で取り上げてきたSBCラジオ「武田徹のつれづれ散歩道」とタイアップ。武田徹氏を進行役に長野県内で発酵・長寿食に関わっている方や有識者をパネリストに、信州の発酵・長寿食について考えるパネルディスカッションを開催します。

会場 ホクト文化ホール 大ホール

16金