



| | | | |
|-----|--------|-------|--------------------------|
| 所 管 | 農林部農政課 | | |
| 担 当 | 堀 康仁 | 問い合わせ | 0573-26-2111 (内線 368) |

報 道 機 関 各 位

第13回全国発酵食品サミット in えなの開催について

発酵食品と発酵文化の素晴らしさを全国に向けて発信する「第13回全国発酵食品サミット in えな」を開催します。「発酵で 旨い！ 健康！ キレイ！ 楽しむ！ 体験しよう欲張りサミット」をテーマに、子どもから大人までが楽しく発酵を体験できるイベントです。

つきましては、広く周知いただくとともに、ぜひ取材くださいますようお願いいたします。

記

1. 日 時 令和5年11月25日（土曜日）、26日（日曜日）
2. 時 間 午前9時30分から午後3時30分
3. 場 所 恵那文化センター



公式ウェブサイト

4. 内 容

(1) ステージイベント

①開会式・小泉武夫先生による基調講演

日時：令和5年11月25日（土曜日）午前10時～正午

演題：「世界の発酵食品」

内容：発酵学の第一人者である東京農業大学名誉教授の小泉武夫先生による世界の発酵食品を演題に発酵の魅力を語る。

②発酵“わくわく”トークショー

日時：令和5年11月26日（日曜日）午前10時30分～11時30分

演題：「発酵は楽しい」

内容：俳優の財前直見氏を交えた小泉武夫先生のトークショー

財前直見氏を作る発酵食品や日本の珍しい発酵食品などの魅力について語る。



(2) 講座

①酒蔵でつくる甘酒講座

1日目 日時：令和5年11月25日（土曜日）午後1時～3時

場所：岩村醸造（株）

2日目 日時：令和5年11月26日（日曜日）午前10時～11時

場所：恵那文化センター 調理実習室

内容：甘酒の効果などの講座や甘酒の仕込み体験と酒蔵見学。

②恵那農業高校生と目指せジャムおじさん！ パン作り講座

日時：令和5年11月26日（日曜日） 正午～午後3時

場所：恵那文化センター 調理実習室

内容：恵那農業高校生と一緒に発酵について学びながらパンを作る。

(3) ワークショップ

日時：令和5年11月25日（土曜日）、26日（日曜日）

午前9時30分から午後3時30分の間で随時開催

①自分の味噌汁を見つけよう！ 米、麦、豆の味噌汁飲み比べ体験

実施者：恵那市発酵食品ソムリエの会

内容：米味噌、麦味噌、豆味噌、米麦ミックス味噌の4種類の味噌汁の味比べができる。

②発酵って不思議！ 発酵で風船ふくらまし体験

実施者：恵那農業高等学校

内容：パン作りにはかかせないイースト菌の力を体感する。

③寄ってくんさい！ 恵那の発酵食品ソムリエおしゃべりサロン

実施者：恵那市発酵食品ソムリエの会

内容：発酵が好きな方が集まり、市内外の発酵について語る交流の場。

(4) 明知鉄道 発酵列車

日時：令和5年11月25日（日曜日）午後3時45分～6時45分

会場：明知鉄道 恵那駅～明智駅往復（恵那駅：午後4時18分発）

内容：小泉武夫先生、小泉幸道先生、金内誠先生、岡田早苗先生との交流。

先生方がイチオシの発酵食品と市内の発酵食品、ジビエを使用した「特性発酵ミニオードブル」と岩村醸造の「どぶろく」、恵那峡ワイナリーの「ワイン」を提供。



市公式キャラクター
『エーナ』



(5) 展示 鼻まがり展

日時：令和5年11月25日（土曜日）、26日（日曜日）

午前9時30分～午後3時30分

内容：臭豆腐やシュールストレミング（ニシンの塩漬け）など、世界の臭いものを展示。

(6) 販売 各日60以上の店が並ぶ

日時：令和5年11月25日（土曜日）、26日（日曜日）

時間：午前9時30分～午後3時30分

①えな発酵マルシェ

市内事業者が製造した発酵食品や恵那農業高等学校の生徒が作った味噌などを販売。

②全国発酵マルシェ

秋田県から沖縄県までの発酵事業者が集合。

③発酵屋台

発酵食品をふんだんに使った個性豊かな屋台が勢ぞろい。

④恵那の地域の味

市内13地域の特産品などを販売。

(7) その他

①発酵川柳展示

②発酵クイズラリー

5. 報道機関向け駐車場

恵那文化センター周辺に駐車場を設けます。駐車証と駐車場所は、別途ご案内します。

6. プレイベント等

(1) 糀ワークショップ、糀講演会

日にち：令和5年11月5日（日）

場所：武並コミュニティセンター

講師：こうじ屋ウーマン 浅利妙峰氏

（大分県佐伯市在住。糀屋本店社長。調味料として塩糀の商品化をした）

主催者：全国発酵食品サミット in えな実行委員会



市公式キャラクター
『エーナ』



①糰ワークショップ

時間：午前11時～11時30分

内容：糰が食物を分解する様子を実演する。

参加予定人数：24人

②糰講演会

時間：午後1時30分～3時

演題：糰料理で健体康心～糰の持つ酵素に注目～

参加予定人数：104人

(2) トコトコ恵ちゃんバスツアー 恵那の発酵文化体験ツアー

日にち：令和5年11月10日（金曜日）、14日（火曜日）、15日（水曜日）

主催者：（一社）恵那市観光協会

行程：午前10時 恵那市観光案内所出発

午前10時45分～11時30分 恵那峡公園

午前11時45分～午後1時

こうじキッチン こぎちゃん（住所：中津川市茄子川2033番地1）

「こうじの恵みランチ」の昼食

午後1時25分～2時30分

岩村醸造株式会社（住所：恵那市岩村町342番地）

酒蔵見学と試飲。

午後2時50分～3時50分

マルコ醸造株式会社（住所：恵那市明智町732番地1）

店主が発酵食品の魅力を紹介します。

発酵 わくわく イベントに あなたも参加しよう!!

2023年11月25日(土) 26日(日)

会場 恵那文化センター
(岐阜県恵那市長島町中野414番地1)

岐阜県恵那市で開催!

第13回 全国
発酵食品
サミット
in えな

発酵!!
わくわく
えな

テーマ: 発酵で旨い! 健康! キレイ! 楽しむ! 体験しよう欲張りサミット

発酵食品と発酵文化の素晴らしさを全国に向けて発信するイベント。
発酵の魅力をわくわく楽しく体験していただけます。

イベント番号
2

パネル ディスカッション

演題「発酵による未来の私たち
～SDGsのまち・えな～」

25日(土)

13:30~15:00

宮城大学 食産業学群教授 金内 誠氏
東京農業大学 名誉教授 小泉 幸道氏
東京農業大学 名誉教授 岡田 早苗氏
発酵研究/料理家 真藤 舞衣子氏
発酵食品ソムリエ
岐阜県立恵那農業高等学校生徒

知れば知るほど
おもしろい!!



イベント番号
1

開会式

25日(土)
10:00~12:00

基調講演

オープニングアトラクションが
華やかに開会を彩ります。
基調講演では
「世界の発酵食品」を演題に
小泉武夫先生が発酵の魅力
を語ります。



お二人の
トークに
ワクワク!



26日(日)

10:30~11:30

発酵“わくわく” トークショー

イベント番号
3

演題: 「発酵は楽しい」
俳優 財前直見さんを交えて
小泉武夫先生の 発酵トークショー。



小泉武夫氏 東京農業大学名誉教授



財前 直見さん

26日(日)

13:30~15:00

発酵川柳表彰式 全国発酵食品サミット大抽選会

募集した発酵川柳の表彰式と
発酵に関わる企業・団体よりご提供いただいた
商品の抽選会を開催します。

その他イベントが
盛りだくさん!

各ステージイベントの 申込方法はこちら

事前申し込みによる抽選で決定します。
当選者へは入場チケットを事前に送付いたします。
申込期間: 令和5年9月26日(火)~10月25日(水)
定員: 各700名(予定)
※全てのステージイベントでチケットが必要となります。

申込はこちら



ステージイベントスケジュール

11/
25(土)

イベント番号 1 開会式、基調講演 10:00~12:00
イベント番号 2 パネルディスカッション 13:30~15:00

11/
26(日)

イベント番号 3 発酵“わくわく”トークショー 10:30~11:30
イベント番号 4 発酵川柳表彰式、大抽選会 13:30~15:00

作って、食べて、発酵の魅力味わい尽くそう!

ステージイベントだけでなく、発酵について学んで作って食べられる講座も開催。ローカル鉄道に乗って、お酒と発酵オードブルを堪能できる発酵列車も!

恵那農業高校生と目指せジャムおじさん!

パン作り講座

パンや発酵に使われる微生物の勉強をしながらクリームパン、ウインナーパン、ベーコンマヨチーズパンの3種類を作ります。

日時 令和5年11月26日(日) 12:00~15:00

場所 恵那文化センター 調理実習室

講師 恵那農業高校

定員 6グループ募集(1グループ4人まで)
※未就学児は保護者同伴

参加費 1人あたり500円



申込はこちら

酒蔵でつくる 甘酒講座

※この講座は、2日間とも参加していただく必要があります。

日時 令和5年11月25日(土) 13:00~15:00

内容 甘酒の効果、なぜ甘くなるのかなどの講座
甘酒の仕込み体験、酒蔵見学

会場 岩村醸造



2日目

日時 令和5年11月26日(日) 10:00~11:00

内容 甘酒の瓶詰めができます。(一人500mlをお持ち帰り)

会場 恵那文化センター 調理実習室

定員 15人

参加費 2,500円

講師 岩村醸造



申込はこちら

明知鉄道

発酵列車!

発酵の専門家と一緒に恵那市のローカル列車「明知鉄道」で市内をめぐりながら、列車内で発酵づくしの体験ができます。

- ①恵那市の「発酵ミニオードブル」をご堪能。
- ②恵那市のどぶろくやワインをお楽しみ。
- ③小泉武夫先生、小泉幸道先生、金内誠先生、岡田早苗先生との交流。



日時 令和5年11月25日(土)

15:45 明知鉄道 恵那駅 集合
16:18 明知鉄道 恵那駅 出発※お客様乗車
17:09 明知鉄道 明智駅 到着
17:56 明知鉄道 明智駅 出発
18:44 明知鉄道 恵那駅 到着※お客様下車

料金 6,000円

募集人数 50名
(1車両25名×2両編成)

詳しくはこちら



ワークショップに展示、発酵食品の販売も!

ワークショップ

- 自分の味噌汁を見つけよう!
- 米麦豆の味噌汁飲みくらべ体験
- 毎日大さじ1杯のお酢で健康!
- お酢飲みくらべ体験
- 発酵×アウトドア!
- 納豆五平ホットサンド試食体験

展示

- 発酵微生物の観察
- 恵那の伝統食パネル展示
- 鼻まがり展



販売

- 恵那の地域の味
- えな発酵マルシェ
- 全国発酵マルシェ
- 発酵屋台

60以上の
お店が集結!

※イベント内容などは予告なく変更する場合があります。

主催: 全国発酵食品サミット in えな実行委員会
後援: 恵那市、恵那商工会議所、恵那市恵南商工会、東美濃農業協同組合、恵那市たべる推進協議会、中津川酒造組合、NPO法人発酵文化推進機構、アサヒ飲料株式会社、美濃酪農農業協同組合連合会、中部大学、株式会社発酵アカデミー、株式会社サラダコスモ

お問合せ: 全国発酵食品サミット in えな実行委員会事務局
(恵那市役所農政課) TEL.0573-26-2111(内線368・373)

イベントの詳細内容はホームページでご確認ください。
<https://hakkou-ena.tabetoru.com/>



SNSで「全国発酵食品サミット in えな」の情報発信中!

facebook ページ
<https://www.facebook.com/tabetoru>



Instagram アカウント
@tabetoru



X(旧 Twitter)アカウント
@tabetoruena





11 / 5 (日)

第13回 全国発酵食品サミット in えな プレイベント

こうじ屋ウーマン 浅利妙峰 **糀** 講演会

けんたいこうしん

糀料理で健体康心

～糀の持つ酵素に注目～

健体康心は中国の「易経」の中にある言葉です。
意味は体がすこやかで心もやさらかな状態を表し、「健康」はこの四字熟語が始まりとされています。

場所：恵那市 武並コミュニティセンター

住所：恵那市武並町竹折1059-36

電話番号：0573-28-2427

● 時間：午後1時30分～午後3時00分 ● 定員：100名 ● 参加費：無料

同日開催

浅利妙峰先生による
「糀ワークショップ」

時間：午前11時00分～
午前11時30分まで

定員：20名

参加費：ひとり500円

【講演会・ワークショップ共通】 お申し込みには3つの方法から選べます。

申し込みフォームから

右のQRコードを読み取ってください。



お電話で

申し込み電話番号：0573-26-2111 (内線373)

ファクスで

申し込みファクス番号：0573-25-893

申込期間：9月26日(火)～10月20日(金) (申込者多数の場合は抽選となります)

●主催：全国発酵食品サミット in えな実行委員会 ●お問い合わせ：恵那市役所 農政課 電話：0573-26-2111 (内線373)



こうじ屋ウーマン 浅利妙峰 氏

プロフィール

大分県佐伯市で元禄2年(1689年)に創業し、米糀の専門店として330年以上続く「糀屋本店」の長女として生まれ育つ。2女3男の母。日本の発酵調味料の素となる糀の活躍の場をもう一度家庭の台所に戻したいと一念発起し、講演会や料理講習会などを通して豊かな糀文化の普及に努める。江戸時代の書物からヒントを得て、現代に調味料として甦らせた「塩糀」や「甘糀」を用いた「サツと出来て、グツと美味しい」糀レシピは、5人の母として子育てした経験を活かし、慌ただしい日常の中でも、糀を身近なものとして使い続けられるようにとの思いを込めて考案、開発。また、糀で世界中の人をお腹の中から元気に幸せにしたいとの願いから、欧米・南米・アジアなど海を渡って糀の素晴らしさを伝える活動も意欲的に行っている。

●著書

- 「温故知新の糀レシピ」(糀屋本店)
- 「糀屋本店の塩麴レシピ」(PHP研究所)
- 「ひとさじで料亭の味!魔法の糀レシピ」(講談社)
- 「浅利妙峰が伝えるはじめての糀料理」(西日本新聞社)
- 「旨みを醸し出す 麴のふしぎな料理力」(東京農業大学出版会) ※東京農業大学の前橋健二准教授との共著
- 「糀でつくる一汁三菜 イキイキごはんて適量生活」(西日本新聞社) ※中村学園大学栄養科学部の大部正代教授との共著
- 「浅利妙峰の母になるとき読む本」(致知出版社)
- 「糀屋本店の塩麴レシピ」(PHP研究所) 中国語翻訳版出版
- 「糀屋本店の手作り麴調味料で元気ごはん」(オレンジページ)
- 「麴パワーできれいになる 糀屋本店の幸せごはんレシピ」(オレンジページ) ※こうじ料理研究家・浅利定栄との共著

●出演歴

- NHK「プロフェッショナル～仕事の流儀～」 「きょうの料理」 「ガッテン！」
- テレビ東京「カンブリア宮殿」 など多数

●受賞歴

- 2012年3月 第20回「大分合同新聞社賞」受賞(大分合同新聞社)
- 2012年11月 平成24年度「大分合同新聞文化賞」受賞(大分合同新聞社)
- 2012年11月 平成24年度「佐伯市表彰」受賞(大分県佐伯市)
- 2013年3月 平成24年度「大分県女性のチャレンジ賞」受賞(大分県)
- 2013年6月 平成25年度「女性のチャレンジ賞」受賞(内閣府男女共同参画局)
- 2013年8月 平成25年度「市長賞詞」受賞(大分県佐伯市)
- 2015年8月 TheWonder500【経済産業省】キスケ糀パワー認定 その他

●海外講演歴

- 2012年5月イタリア 7月アメリカ(NY, LA) 8月パラグアイ 10月ドイツ・ベルギー
- 2013年1月フランス 2月イタリア 5月アメリカ(LA, SA) 6月メキシコ 11月メキシコ・キューバ・ドミニカ共和国
- 2014年1~2月フランス・ドイツ 6月台湾 10月アメリカ(Boston) 11月香港・台湾
- 2015年9月台湾 10月イタリア 12月台湾
- 2019年3月ニュージーランド(クライストチャーチ)
- 2020年3月ニュージーランド(クライストチャーチ)



令和5年

トコトコ恵ちゃん バスツアー

特別企画コース

全国発酵食品サミットinえな
開催記念

恵那の発酵文化 体験ツアー

共催/全国発酵食品サミットinえな実行委員会

恵那自慢の発酵食品を、知って!食べて!
楽しめるツアーです。

11/10(金)、14(火)、15(水) **3回開催**
ガイド付

- 旅行代金 お一人様 **6,500円** (税込) **事前予約制**
昼食付
- 集合場所 恵那市観光案内所前 (恵那駅横すぐ)
- 出発時間 午前10時30分 (受付 午前10時00分 ~ 午前10時30分)
- 募集人員 **20名様** (最少催行人員15名様)

※当日の道路事情や天候等によりコースを変更させていただく場合がございます。また、事前に悪天候が予想される場合はツアーを中止させていただく場合がありますのでご了承ください。 ※写真はイメージです。



こうじキッチン こぎちゃん
全ての料理にこうじを使って提供しているこだわりのお店



岩村醸造
創業230年を数える日本酒の蔵元
トロッコのレールが残る酒蔵の見学と試飲



マルコ醸造
明治31年創業、麹・味噌・醤油・漬物などを製造する醸造会社。4代目店主が発酵食品の魅力を紹介しながらご案内します



恵那の山城を巡る

明知城跡と 岩村城跡探訪

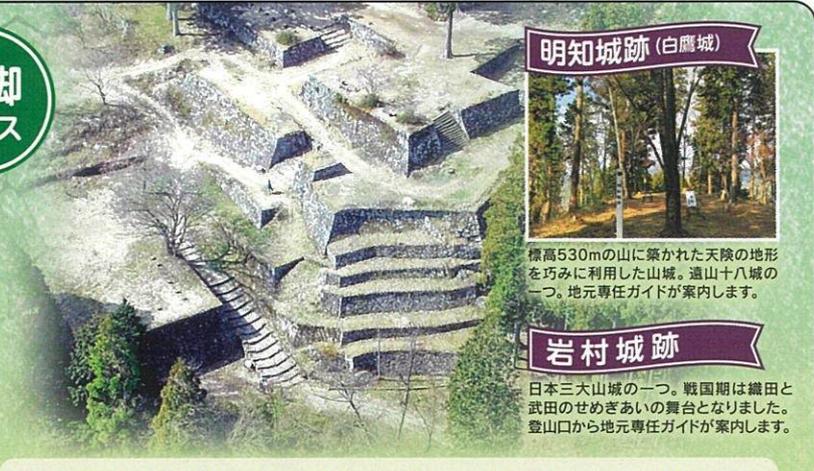
健脚
コース

地元専任ガイドの案内による山城巡りと、
城下町散策をお楽しみいただけます。

11/21(火)、22(水)、28(火) **3回開催**
ガイド付

- 旅行代金 お一人様 **6,500円** (税込) **事前予約制**
昼食付
- 集合場所 恵那市観光案内所前 (恵那駅横すぐ)
- 出発時間 午前9時30分 (受付 午前9時00分 ~ 午前9時30分)
- 募集人員 **20名様** (最少催行人員15名様)

※歩く場所が多く、足場の悪い場所や急な坂道がありますので動きやすい服装・靴でお越しください(岩村城跡は登城口から山頂まで約0.8km(約180mの高低差)あります)。 ※小学生未満のお子様の参加はご遠慮ください。 ※当日の道路状況や天候によりコースを変更させていただく場合があります。また、事前に悪天候が予想される場合はツアーを中止させていただく場合がありますので予めご了承ください。 ※写真はすべてイメージです。



明知城跡 (白鷹城)
標高530mの山に築かれた天険の地形を巧みに利用した山城。遺山十八城の一つ。地元専任ガイドが案内します。

岩村城跡
日本三大山城の一つ。戦国期は織田と武田のせめぎあいの舞台となりました。登山口から地元専任ガイドが案内します。



お問い合わせ・お申し込みは

(一社) 恵那市観光協会

平日 9:00~18:00 (土日祝は17:00まで)

TEL. 0573(25)4058

〒509-7201 岐阜県恵那市大井町286番地25
<https://www.kankou-ena.jp/>

恵那市観光協会 検索

お申込みはお電話で

旅行企画・実施/岐阜県知事登録旅行業 第2-285号 一般社団法人 恵那市観光協会 岐阜県恵那市大井町286-25 総合旅行業務取扱管理者/小栗 康正



※お客様より預かりした個人情報につきましては、本ツアー実施目的以外には使用いたしません。 ※お申し込み後、お客様の都合により旅行を取り消される場合は、下記の取消料を申し受けます。

| | | | | |
|------------|-------------|------------|-------------|---------|
| 旅行開始前日から起算 | 10日前から8日前まで | 7日前から2日前まで | 旅行開始日 | 旅行開始無連絡 |
| 11日前まで無料 | 20% | 30% | 前日40% 当日50% | 全額 |

ご案内 この旅行は(一社)恵那市観光協会(以下当協会といいます)が企画・実施するものであり、お客様は当協会と募集型企画旅行契約を締結することになります。旅行契約の内容・条件は当協会旅行業約款によります。お申込は電話での予約となります。旅行代金を納めて頂き正式契約といたします。各種交通機関の運賃・料金等が本紙作成日以降に改定された場合は、旅行代金を変更することがあります。