



ふくい 発酵ツーツリズム オンライントークショー

日本で古くから親しまれてきた「発酵」。コロナ禍でおうち時間が増えたこともあり、免疫力アップや病気予防、腸活など、今改めて注目を集めています！また、発酵はその土地の文化や地理、気候とも密接にかかわっており、福井も老舗醸造場がたくさん存在しています。

そこで今回は、福井ならではの発酵の魅力や面白さについて多くの方に知っていただき、福井に訪れるきっかけにさせていただこうと、発酵のエキスパート小倉ヒラクさんと福井の発酵に携わるお二人をお迎えし、トークショーを開催します。ぜひご覧ください！

開催日時

2022年

11月20日(日)

19:00~20:30



福井県観光連盟の
YouTubeチャンネルで
無料オンライン配信されます

福井県立一乗谷朝倉氏遺跡博物館の朝倉館原寸再現からオンライン配信 ※当日お越しいただいても入館できません



発酵デザイナー 小倉ヒラク氏

「見えない発酵菌たちの働きをデザインを通して見えるようにする」ことを目指し、全国の醸造家や研究者たちと商品開発や発酵をテーマとした絵本・アニメの制作やワークショップを行っており、現在、あわら市金津創作の森美術館で開催中の「発酵ツーツリズムにつぼん/ほくりく」をプロデュースしている。東京下北沢にある発酵部門のCEO。



青木蘭麴堂 青木邦夫氏

らんじゃどう
青木蘭麴堂は、中世の福井の盟主、朝倉氏の本拠地である一乗谷のほど近くに佇む滋養酒の醸造場。一子相伝400余年の門外不出レシピを守り、滋養酒として重宝されてきた蘭麴酒を造り続けている。



上杉商店 上杉明子氏

上杉商店は、昭和33年に小鯛ささ漬の製造販売を始めて半世紀以上ささ漬一筋。
原料、塩、酢のほか、水にこだわり、名水百選うんじょうすい「雲城水」を使用して一樽一樽、心を込めて製造している。

主催

(公社) 日本観光振興協会中部支部

(公社) 福井県観光連盟

(公財) 福井市観光協会

問い合わせ先

トークショー事務局 (福井新聞社内)

TEL.0776-43-3004

(平日9:30~17:30)