愛知の発酵食文化について考えるイベント「あいちのぶんか『いただきます』」開催

愛知県内を中心に発酵の魅力を伝えている里菌KAKO（愛知県名古屋市、代表：葛山佳代子）は、《愛知の発酵食文化についてみんなで考えること》が出来るイベント「あいちのぶんか『いただきます』」を《2021年11月3日　（水・祝　文化の日）》に開催致します。

300年以上続く愛知県岡崎市の八丁味噌が、国のGI制度によって、「八丁味噌」という商品名では販売できなくなる事態に追い込まれています。「調味料の『さしすせそ』が全て揃う唯一の県・愛知県」と呼ばれるほど豊かな発酵食文化を誇る愛知県。
違いを認め合い、切磋琢磨する関係性があってこそ、後世に誇れる愛知の食文化となります。

食と環境、発酵をテーマにしたドキュメンタリー映画「いただきます、ここは発酵の楽園」を見て、食と環境のつながりや私たちと菌の関係性を感じていただいた後に、愛知が誇る発酵食「八丁味噌」について、製造元である株式会社まるや八丁味噌代表の浅井社長から直接お話いただきます。
上井靖（元中学校教諭・学び＆ライフキャリア　ファシリテーター&コンサルタント）×まるや八丁味噌株式会社代表取締役
浅井信太郎氏×里菌KAKO（発酵ライフアドバイザーPRO・おいしい環境活動家）によるトークライブ「『八丁味噌のGI問題』から考える愛知の発酵食文化」もあります。

■プログラム
10:00 ～ 10:10 主催者挨拶

10:10 ～ 11:40 映画「いただきます、ここは発酵の楽園」上映
11:40 ～ 12:30 まるや八丁味噌でつくるサバの味噌煮ランチ
12:30 ～ 13:00 講演「八丁味噌の歴史」㈱まるや八丁味噌代表 浅井信太郎
13:00 ～ 14:00 対談＆シェア会：上井靖先生×浅井信太郎社長×里菌KAKO

■「あいちのぶんか『いただきます』」実施概要】
イベント名：「あいちのぶんか『いただきます』」
開催日：2021年11月3日 （水・祝 文化の日）
会場名：Live＆Lounge Vio
アクセス：名古屋市中区新栄2丁目1-9 flexビル 地下2階
（地下鉄東山線「新栄町駅」徒歩5分）
申し込み方法：下記フォームよりお申込ください。
https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSch8BtAFSCxP4XjHZVXORaCTSVDubC9Q07LuBf23aUSAbmmJQ/viewform
参加費：前売り3,800円/当日4,000円

Generated by ぷれりりプレスリリース
https://www.prerele.com