

# 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。

1日目

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



第13回 全国発酵食品サミット in えな

