

伊勢玉城と 発酵食品 講演会



10.26 SUN 2025

13:30-15:00 (開場13:00)

場所/玉城町保健福祉会館

入場無料/全席自由席 (限定300席)

入場券配布場所(平日8:30~17:15まで)

- ・玉城町役場産業振興課
- ・玉城町保健福祉会館
- ・玉城町観光協会(田丸駅内)

※当日は入場券をご持参の上、ご来場ください。



講演会講師

発酵デザイナー

小倉ヒラクさん

「見えない発酵菌たちのはたらきを、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発酵・微生物をテーマにしたプロジェクトを展開。2020年4月に下北沢に店舗『発酵デパートメント』オープン。

2025年、東海3県を舞台にした「発酵ツーリズム 東海」をキュレーション。

著書に『発酵文化人類学』『オッス! 食国 美味しいにっぽん』『アジア発酵紀行』など。

YBSラジオ『発酵兄妹のCOZY TALK』、Podcast「#ただいま発酵中」パーソナリティ。

10/6(月)

～入場券配布スタート!!

なくなり次第終了ですので

お早めに!!

同時開催

発酵マルシェ

11:00~15:30/入場無料

主催：玉城町観光協会 / 後援：玉城町役場産業振興課

☎：0596-58-7007 (平日8:30~17:15)

☎：0596-58-8204 (平日8:30~17:15)