

上越の発酵食品を愉しむ日

越後・謙信

SAKEまつり  
前夜祭

JOETSU Fermented Foods Day

# 発酵デザイナー 小倉ヒラク氏

発酵道場 in SAKEまつり

## 発酵デザイナーって？

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ひと

トーク  
テーマ

新潟 上越の酒と  
発酵の文化



講師



- ・発酵デザイナー
- ・発酵デパートメントオーナー
- ・『発酵文化人類学』『日本発酵紀行』『発酵する日本』著者

小倉ヒラク氏

## PROFILE

1983 年生まれ、東京都出身、山梨在住。

アートディレクターとしてキャリアをスタート。発酵醸造学に興味を持ち、東京農業大学醸造科の研究生を経て、発酵デザイナーとして活動を始める。アニメ「てまえみそのうた」を制作した。

2014 年には味噌づくりを歌と踊りで伝える書籍『てまえみそのうた』でグッドデザイン賞受賞。

2018 年からは「発酵ツーリズム」と題して、47 都道府県を旅し、ローカルな発酵文化を訪ねる。

2019 年にはローカル発酵食品を紹介する展示会を開催し、3 ヶ月弱の会期で約 5 万人の来場者を記録する。

2020 年には下北沢にオーナーを務めるショップ & レストラン「発酵デパートメント」を出店。

2022 年には日本酒造青年協議会が叙任する「酒サムライ」に選出され、国内のみならず海外でも発酵文化の伝道師として活躍。

## タイムスケジュール

18:00 講演会 開始

19:00 講演会 終了

19:00 交流会

20:30 交流会 終了

発酵

上越の発酵食が  
せいぞろい！  
試食会あり

buffet  
スタイル

発酵食品を楽しむタベ！  
豪華景品 が当たる抽選会有り

日時

10/20 金

SAKEまつり 前夜祭

参加  
人数

50人(先着順)

会費

講演会・交流会(ディナー付) 8000円

場所

百年料亭 宇喜世  
新潟県上越市仲町3丁目-5-4



## お問い合わせ・申込

担当

発酵道場 in SAKE まつり実行委員会  
TEL.090-4328-7908 (担当：小嶋)  
百年料亭 宇喜世 TEL.025-524-2217

申し込みは



主催：発酵道場 in SAKE まつり実行委員会  
協力：越後・謙信 SAKE まつり実行委員会  
さくら百嘉店発酵プラス  
上越発酵食品研究会

