

全国発酵食品サミット in かつりへ千葉県知事が訪問されます

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第14回全国発酵食品サミットを千葉県香取市で開催します。

10月26日（土）、27日（日）の2日間の日程で、みんなの賑わい交流拠点コンパスや佐原の歴史的町並みにおいて様々なイベントが行われます。

26日（土）の開会式には、熊谷俊人千葉県知事が来訪され、来賓としてご挨拶をいただく予定となっています。

《開会式スケジュール》

日時 2024年10月26日（土） 10:00～10:45
※9:30からオープニングアトラクション（郷土芸能）、
11:00から基調講演（東京農業大学名誉教授 小泉武夫氏）
会場 香取市佐原文化会館（佐原イ211）
内容 サミット宣言など

※取材される場合は、準備の都合上、事前にご連絡ください。



問い合わせ

香取市 生活経済部 商工観光課
担当 課長 坂本
TEL: 0478-50-1212
FAX: 0478-54-2855





佐原の町並み

第14回

全国 発酵食品 サミット

inかとり
2024

10.26^{Sat}・10.27^{Sun}

みんなの賑わい交流拠点コンパス
佐原の歴史的町並み

発酵と観光のまちづくり～まちぐるみ発酵劇場～



第14回全国発酵食品サミット in かとり



Katori, Chiba



全国の

発酵食品が

香取市に大集合!

入場無料

臨時列車
「発酵サミット」(新宿～佐原)
が運行されます
利根川河川敷臨時駐車場から会場付近まで
シャトルバスを運行します(無料)

10.26(土) 11:00～

基調講演

@佐原文化会館

「江戸の発酵文化と香取」

東京農業大学名誉教授 小泉 武夫氏



©中西裕人

試飲試食ができる
無料のコンテンツ!

1. 日本酒試飲
2. かつお節けずり体験
3. 発酵を学ぶ

抽選会開催!

10/27(日) 15:00～

豪華商品が当たる!
@佐原文化会館

10.27(日) 13:30～

トークショー

@佐原文化会館

「武夫と佐和子の～発酵ブギウギ～」

東京農業大学名誉教授 小泉 武夫氏
作家・エッセイスト 阿川 佐和子氏



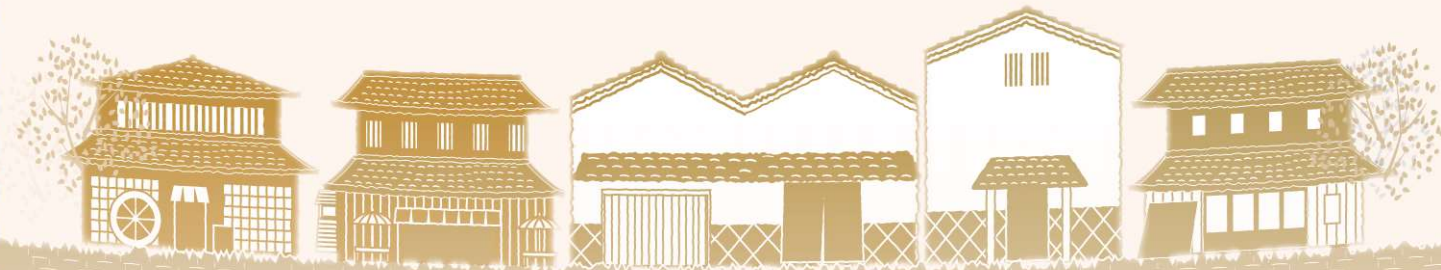
©榎木 功

10.26(土)・10.27(日) 9:30～

全国発酵マルシェ・かとり地域マルシェ
@コンパス駐車場

発酵屋台・キッチンカー

@コンパス駐車場・開運橋脇駐車場



【主催】：全国発酵食品サミット in かとり実行委員会

【特別協賛】：佐原信用金庫、ちば醤油株式会社

【協賛】：香取金融懇談会、香取市商工会、かとり農業協同組合、佐原商工会議所、水郷佐原観光協会、北総観光連盟、千葉県醤油工業協同組合、成田国際空港株式会社、株式会社根本運送、平塚製菓株式会社、ホテルルートイン香取佐原駅前

【後援】：千葉県、香取市、神崎町、多古町、東庄町、NPO法人佐原アカデミア、NPO法人発酵文化推進機構、千葉県酒造組合、日本醤油協会、アサヒ飲料株式会社



全国発酵食品サミット かとり 検索
<https://hakkousummit-katori.com>

イベントスケジュール

10月26日(土)・10月27日(日) 両日開催

- 9:30 ㊦ 全国発酵のまちづくりネットワーク協議会会員紹介パネル展、発酵川柳展示、金澤バイオによる堆肥等紹介、文化協会作品展示、全国発酵マルシェ、かとり地域マルシェ、発酵屋台、キッチンカー
- ㊧ コーヒーについて学ぶ
- ㊨ 山車の曳き廻し、下座舟、まちぐるみ小劇場、オクトーバーフェスト
(27日は9時から)

10:00 ㊩ 珈琲サミット

10月26日(土)

- 9:30 ㊦ オープニングアトラクション
- 10:00 ㊦ 開会式
㊩ 藍染ワークショップ
- 11:00 ㊦ 基調講演～江戸の発酵文化と香取～
㊦ アサヒ飲料カルピスLABO
- 13:00 ㊦ パネルディスカッション～発酵と観光～
出汁しょう油と煮貫味噌だれ作り
秋の庭園を眺めつつお茶を愉しむ
㊩ 酒蔵見学
㊪ 醤油について学ぶ
㊫ DOZO de DOZO 音楽演奏、トークセッション
- 14:00 ㊦ 書道パフォーマンス(佐原高校)、
アサヒ飲料カルピスLABO
㊩ 藍染ワークショップ
- 15:00 ㊦ 「麴パワーで美味しいサラダチキンを作りましょう!」
㊬ お茶も発酵食品!? 楽しいお茶会いたしましょう

10月27日(日)

- 10:00 ㊦ 郷土芸能(佐原中学校)、初冬の発酵薬膳料理、
お酢について学ぶ、秋の庭園を眺めつつお茶を愉しむ
㊭ お酒について学ぶ
- 10:30 ㊦ かつお節削り体験&試食
- 11:00 ㊮ 飾り巻き寿司体験「桃の花」
- 11:30 ㊦ 柳原先生の発酵料理講演～江戸料理と食酢～
- 12:30 ㊦ かつお節削り体験&試食
- 13:00 ㊦ アサヒ飲料カルピスLABO
- 13:30 ㊦ トークショー-武夫と佐和子の～発酵ブギウギ～
- 15:00 ㊦ 発酵川柳表彰式、大抽選会
㊦ 秋の庭園を眺めつつお茶を愉しむ

㊦・・・文化会館 ㊦・・・コンパス ㊮・・・町並み交流館 ㊩・・・町屋館 ㊪・・・正上
㊧・・・珈琲玉澤 ㊨・・・小野川 ㊭・・・馬場本店酒造 ㊫・・・与倉屋大士蔵

～DOZO de DOZO～ @与倉屋大士蔵

10月26日(土)

- 13:05 音楽演奏
- 14:00 日本酒とお料理のふるまい開始
- 14:05 トークセッション①
- 14:30 トークセッション②
- 15:30 トークセッション③
- 16:10 音楽演奏

- トークセッション①
「発酵が織りなすマリアージュ」
(カーザアルベラータ)
- トークセッション②
「発酵をいかした土づくりと循環型農業」
(中村正明氏 x 芳源マッシュルーム x ワタミファーム)
- トークセッション③
「発酵でおいしく心も体も元気に」(発酵女子)



～秋の庭園を眺めつつお茶を愉しむ～ @コンパス

10月26日(土)

13:00～16:00

10月27日(日)

10:00～12:30

15:00～16:00

お茶券
500円



臨時列車

「発酵サミット」(新宿～佐原)

が運行されます

詳しくはこちら

発駅	時刻	着駅	時刻
新宿	07:42	佐原	09:29
佐原	17:37	新宿	19:22

シャトルバス(河川敷臨時駐車場～会場付近)
8:30～16:30

