

醸し市

江戸優り佐原まちぐるみ発酵劇場

令和8年10月24日(土) 午前10時から午後4時

会場：町並み観光駐車場、みんなの賑わい交流拠点コンパス 他



発酵屋台

地元食材と発酵食品を使ったグルメブース



かとり地域マルシェ

香取地域の発酵食品や特産品などの物販ブース



伊能忠敬翁と発酵の旅～スタンプラリー

伊能忠敬記念館や地元の醸造に触れるスポットなどを巡るスタンプラリーを開催



発酵体験コーナー

- ・発酵食ランチクッキング(10:30~12:00) ※事前予約制、先着20名
- ・発酵食おつまみクッキング(13:30~15:00) ※事前予約制、先着20名
- ・鰹節削り体験
- ・塩麴づくり
- ・ぬか漬けづくり
- ・「乳酸菌のヒミツ」勉強会

同時開催

「伊能忠敬原寸大地図展 2026」(香取市民体育館)



申込・問合せ：香取市商工観光課 ☎ 0478-50-1212

助成：千葉県

主催：香取市発酵と観光のまちづくり連絡会議

後援：香取市、香取市教育委員会



同時開催

香取市民体育館



伊能忠敬 原寸大 地図展 2026

伊能忠敬の業績の結晶である「大日本沿海輿地全図」の巨大な原寸大複元地図の上を歩いて、大きさ・緻密さを体感しましょう。

- 日時 10月23日(金)～29日(木)
- 時間 9:00～16:30

みんなの賑わい交流拠点 コンパス



●発酵食ランチクッキング

10:30～12:00 ※参加費 500 円
※事前予約制、先着 20 名

豚しゃぶや温野菜を、発酵タレや酒粕ディップで楽しむ発酵ランチを作りましょう。

●発酵食おつまみクッキング

13:30～15:00 ※参加費 500 円 ※事前予約制、先着 20 名
発酵食品ソムリエ & 野菜ソムリエによるモッツアレラチーズや地元野菜、水郷どりをを使った簡単で美味しいおつまみを作りましょう。

●鯉節削り体験

10:00～ / 11:00～ / 14:00～ / 15:00～
※参加費無料 ※各回 10 名

鯉節の作り方や豆知識のパネルを見て、自分で鯉節削り体験をしてみましょう。



醸し市

町並み観光駐車場

発酵屋台・かとり地域マルシェ

発酵屋台では、地元食材と発酵食品を使ったグルメのブースが、かとり地域マルシェでは、香取地域の発酵食品や特産品などの物販ブースが出店！

塩麴づくり・ぬか漬けづくり・「乳酸菌のヒミツ」勉強会など、楽しめる体験がたくさん！

●「ファーマーズマーケット」「オクトーバーフェスト」も開催予定！

