



# 全国発酵食品サミット

発酵食品を 食べて・飲んで・学べる 2日間

## 発酵料理教室

7日 午前/午後の部 8日 午前/午後の部  
「発酵食のスペシャリスト」が料理教室で毎日の食事にうまく発酵食品を取り入れる方法を伝授します。  
「発酵ランチBOX (親子料理教室)」「身体が喜ぶ美味しい食べ物 (オトナ向け料理教室)」  
他、4講座開催予定。

## 発酵カフェ

7,8日 12:00-16:00  
昨年は話題、さらに今年に入ってから「甘酒」が注目を浴びている発酵食品。「発酵している」をコンセプトにしたドリンク・デザートでホッと一息入れませんか?カラダもココロも満たされるメニューでお待ちしております。

## 発酵ゼミ

7日 午前/午後の部 8日 午後の部  
「パンはなぜふくらむの?」「ヨーグルトはなぜすっぱいの?」「味噌はどうやってできるの?」「発酵するときのガスって何?」  
その答えを松井建光先生(武庫川女子大学教授)といっしょに調べてみよう。

## 発酵シンポジウム

高島市民会館 7日 13:00-17:00  
発酵学者の小原武夫先生とビューティーフード研究家の宮谷真由美さんによる基調講演と高島市内で「発酵するまち高島」のまちづくりに取り組む方々によるパネルディスカッションを行います。発酵食品でキレイになるための話題が満載です。

## トークショー

8日 14:00-16:00  
武庫川女子大学の松井建光先生(NTV系「日本一受けたい授業」などにも多数出演)によるトークショーを開催予定!  
「もやしもん」作者の石川雅之先生も登場予定!

## 全国の発酵食品が集合! 発酵食品物産展

高島市民会館 北イベント広場 7日 10:00-18:00 8日 10:00-16:00  
全国の酒造や醤油系の発酵食品など発酵食品製造光が一同に集結。発酵食レストランでは高島市の発酵食品を使った郷土料理も楽しめます。

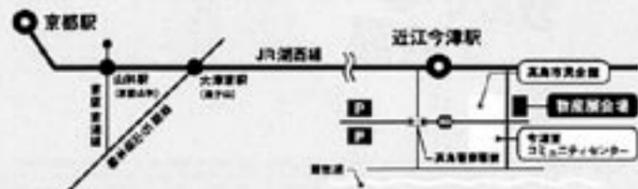
体験しながら発酵が学べる

## 発酵ミュージアム

今津東コミュニティセンター 7日 10:00-18:00 8日 10:00-16:00  
子どもも大人も「遊んで、学べる」発酵の世界。もやしもんのキャラクターたちとコラボしたゲーム、菌の世界をみようのそき穴コンテンツ、などの仕掛けがたくさんあるよ。

予約 速断先

Mail. takashima-city@shigasci.com  
Tel. 0740-32-1580 (高島市商工会 代表)  
Fax. 0740-32-3340  
HP. http://hakkou-summit2013.com/



# 10月9日の本会議において、以下の決議が全会一致で可決しました。

## 発酵食品の普及促進に関する決議

高島市は、水と緑の豊かな自然に恵まれ、降水量が多く冬の寒い発酵に適した気候と、豊富な水と肥沃な大地からなる風土のおかげで、「発酵の郷 たかしま」として歩んできました。

また、この豊かな自然は、びわ湖で獲れる湖魚や、米をはじめとする多くの農水産物を私達にもたらしてくれます。

地理的にも、京都と若狭を結ぶ街道沿いに位置していたことから、歴史的な要因とともに、今日まで多様な発酵食品が生まれ、私達はそれを貴重な食文化として育んできました。

これらの発酵食品は、古来より保存食や調味料として食生活に深い関わりを持ちつつ、現在では、健康食・身体にやさしい食品としても見直されており、今後も地域の発展や産業の振興に大きな効果をもたらす可能性を秘めています。

高島市には、湖国の代表的な特産品である「鮎ずし」はもとより、5つの蔵元を有する「地酒」をはじめ、「酢」「醤油」「味噌」「漬物」といった発酵食品の多くがつくられており、新たに甘酒やヨーグルト等の商品開発も進んでいます。

このような発酵食品の文化を持つ高島市において、本年12月に西日本で初めてとなる、「全国発酵食品サミット」が開催されます。

高島市議会は、この「全国発酵食品サミット」を契機に、発酵食品の素晴らしさを全国に発信し、「発酵の郷 高島宣言」を行い、今後地域の更なる活性化を目指すことを決議します。

平成25年10月9日 決議

高島市議会