

全国の発酵食品が大集合!

全国発酵食品物産展 in 白山

3月21日(土)祝・22日(日) 地元はもちろん、全国の発酵食品が一堂に集まり販売されます。屋外には発酵飲食コーナーを設置。発酵料理を身近に味わうことができます。

●21日/10:00~17:00
●22日/10:00~16:00
会場/白山市美川体育館

入場無料



ステージイベント

ステージでは楽しいイベント満載!

海から山まで発酵街道
全国発酵食品サミット in 白山

「**壺中の天**」写真展
写真家 大橋弘氏による壺の中の別世界を写した発酵食品の写真展。

発酵物産コーナー

発酵飲食コーナー

白山市観光PRコーナー

発酵食品サイエンス
～発酵菌を顕微鏡で覗いてみよう～
普段は見えない発酵の力、微生物の力を見てみよう! 石川県立大学の学生が分かりやすく教えます。

楽しみながら発酵について勉強しよう!

Welcome

発酵文化の素晴らしさをご覧ください

発酵料理を味わおう!

発酵シンポジウム 3月21日(土)祝 13:00~17:00 会場/白山市美川文化会館

入場無料

記念講演

山田宗正氏 (大徳寺真珠庵住職)

『一休さんと唐納豆』

あの、とんちの一休禅師で有名な大徳寺真珠庵の山田住職による記念講演。一休さんが伝え遺した唐納豆とは?

基調講演

小泉武夫氏 (NPO法人発酵文化推進機構理事長)

『発酵の可能性』

～発酵で地域の活性化と6次産業化の実践～
発酵学者の小泉先生による基調講演。発酵食品による元気なまちづくりのヒントをお話します。

パネルディスカッション

『発酵ルネッサンス』～わがまちの発酵文化を大いに語ろう!～
コーディネーター: 小泉武夫氏

要申込
麹料理研究家 小紺有花さんと学ぶ
白山発酵料理 親子クッキングスタジオ
3月22日(日) ①10:00 ②13:00 会場/白山市美川文化会館

はがきに、①希望時間 ②住所 ③親子の参加者氏名(生年月日) ④電話番号を明記し、下記までお申し込みください。
●参加人数/小学校4~6年生の親子12組(計24組) ※応募多数の場合は抽選
●募集期間/平成27年1月26日(月)~2月20日(金)



全国発酵食品サミット in 白山 実行委員会事務局 (一般社団法人 白山市観光連盟)

〒920-2192 石川県白山市鶴来本町四丁目又85番地 ☎076-259-5893
www.urara-hakusanbito.com
www.hakkou-hakusan.com (発酵食品サミットin白山特設サイト)

白山市の観光情報は こちらから

主催/一般社団法人 白山市観光連盟、全国発酵食品サミットin白山実行委員会 ●共催/白山市