

令和5年度青少年国際交流を通じて国際社会や地域社会への貢献を考えるつどい
北海道・東北ブロックイベント（秋田県）

発酵の大地



醸される人材

2024年1月20日(土)

第1部 13:00-15:30

第2部 15:40-16:45

開催形式 オンライン

<参加費>

第1部 無料

第2部 選択制

①無料

②特典付き参加 4,000円(税込)

詳細・お申し込みは
こちらへお願いします！



世界に誇る発酵の大地
秋田で醸される人材とプロジェクト

秋田県では、特色ある気候特性により生み出された日本酒や味噌、漬物、乳製品などの数多くの発酵食品が育んだ食文化が日々の暮らしの中に根付いています。また、地域ならではの食の磨き上げが行われる中で、地域の人材が育成され、まさに発酵を中心としたサステナブルな環境が生み出されています。

秋田県で醸され熟成された発酵食品は国際基準にも認定されるなど、国内外での評価も高まりつつあります。発酵食品は今や食の枠を飛び越え、秋田県のプロモーションには欠かせない存在となっています。

秋田県をフィールドとした「Think Globally Act Locally」の実践に学びながら、世界的な評価や発信にもつながっている地域の魅力を深掘りすることは、各地で活躍する参加者に対し、多くの学びや気づき、つながりを提供することでしょう。それによって個々の内なる「発酵」を促すきっかけとなり、参加者がそれぞれの地域を醸す契機とすることで、いっそうの魅力的な地域づくりに貢献し、ひいては広く国内外を「発酵」させる機会となることを期待しています。



編集者
「すく」加藤 大雅 氏



ヤマモ味噌醤油醸造元 七代目
高茂合名会社 代表社員
「ヤマモ味噌」高橋 泰氏



株式会社エス 代表取締役
「KOJI CLEAR」秋元 衆平 氏

第1部

【パネルディスカッション】

発酵クロストーク ～足元の発酵こそ世界を醸すきっかけに～

高橋 泰氏 × 秋元 衆平氏 × 加藤 大雅氏

「ヤマモ味噌」

「KOJI CLEAR」

「すく」

キーワードは「新しい発酵」。伝統的でありながら革新的。海外では、レストランカルチャーはじめ枠に囚われない多様な発酵が一般化している中、国内ではまだまだその認知は少ない。今回のパネルディスカッションでは、海外でチャンレンジされているスピーカーのお二人にローカル×グローバルを切り口に「新しい発酵」のあり方をお伝えいただきます。

【分科会】

①分科会A

『「継承する意志 (Principle of Legacy)」に基づいた伝統産業の再構築』

講師：ヤマモ味噌醤油醸造元 (<https://yamamo1867.com/>) 七代目

高茂合名会社 代表社員 高橋 泰氏

②分科会B

『伝統文化・伝統食とグローバルマーケットとのマッチングを考える』

講師：株式会社エス (<https://www.kojiclear.com/>)

代表取締役 秋元 衆平 氏

第1部

- 12:30～13:00 受付
- 13:00～13:05 開会式
- 13:05～14:10 パネルディスカッション
発酵クロストーク
- 14:10～14:20 休憩
- 14:20～15:20 分科会
- 15:20～15:30 閉会式

第2部

- 15:30～15:40 受付・休憩
- 15:40～15:45 開会式
- 15:45～16:35 意見交換会（ブレイクアウトセッション）
- 16:35～16:45 閉会式

第2部

【意見交換会】

発酵をテーマに、参加者がインプットした内容や感じた想いをブレイクアウトで少人数に分かれて共有する機会です。

参加者特典について



ヤマモ味噌/醤油
& KOJI CLEAR
4,000円（税込）



※参加者特典(4,000円)をお申し込みいただいた方に事前発送いたします。

- 第1部 主催：内閣府 共催：日本青年国際交流機構、秋田県青友会
運営事務局：(一財)青少年国際交流推進センター、北海道・東北ブロックイベント実行委員会
後援：秋田県
- 第2部 主催：秋田県青友会、日本青年国際交流機構、(一財)青少年国際交流推進センター
運営事務局：北海道・東北ブロックイベント実行委員会
後援：秋田県 協力：内閣府