

各位

2016年12月27日  
株式会社博報堂 「恋する芸術と科学」

博報堂の次世代クリエイティブラボ「恋する芸術と科学」

## 発酵醸造未来フォーラム 開催

ファーマンテッドシンポジウム 2017年1月15日(日) 開演10:00/終演15:35  
ファーマンテッドマーケット 2017年1月14日(土)/15日(日)10:00-16:00(15日は17:00迄)

博報堂「恋する芸術と科学」は、2017年1月14日(土)1月15日(日)に、「食のシリコンバレー」プロジェクトの一環として、「発酵醸造未来フォーラム」をNPO法人ファーマーズマーケット・アソシエーションとの共催で開催いたします。

2016年1月の立ち上げた「食のシリコンバレー」プロジェクトではこれまで、「日本食」の根源(OS)である「発酵醸造」文化に注目し、「恋する芸術と科学 |食のシリコンバレー |jozo2050」の出版およびイベント等の活動を行ってきました。そして来る2017年1月に、東京 青山 国際連合大学にて「発酵醸造未来フォーラム (Fermentation Future Forum/略称: F3)」を初開催する運びとなりました。

本フォーラムは醸造家・研究者・シェフ・アーティスト・建築家らと共に日本食文化の未来を自由かつ大胆に語り合う「ファーマンテッドシンポジウム」および、日本各地の多様性あふれる発酵醸造物が一堂に会する「ファーマンテッドマーケット」の二部構成となっております。

1月15日開催のシンポジウムでは、日本における発酵醸造の文化的資産とその可能性を再価値化すると共に、専門性の壁を越えながら多様性と創造性に富んだ意見をお持ちの有識者をお招きし、日本食の未来について業界を横断して語り合います。登壇者には、北本勝ひこ東大名誉教授、情報学研究の第一人者でもあるIT起業家のドミニク・チェン、伝統手作業を守る蔵の会HAND-RED、ミシュラン2つ星レストラン「レフェルヴェソンス」シェフの生江史伸、ヒップホップアーティストDJみそしるとMCごはんなどを予定しております。

参加は事前予約制・無料となります。

(お申込みはこちらから。 <http://fermentationfutureforum.peatix.com/>)

また、1月14-15日の両日は国連大学中庭にて、日本各地より発酵醸造食材および料理が一堂に会して楽しめる「ファーマンテッドマーケット」を開催いたします。日本全国の酒蔵、醤油蔵、味噌蔵など蔵元からの出店はもちろん、ミシュラン2つ星レストラン「レフェルヴェソンス」シェフの生江史伸による本枯鰹節を使用したラーメンや、西荻窪の銘居酒屋「善知鳥」の熱燗バー、仏領インドシナ料理を伝える魚醬とハーブの料理ユニット「アンドシノワーズ」による発酵料理など、ここでしか味わえない貴重なコンテンツが登場いたします。事前申込不要ですので、お近くにお越しの際は、是非お立ち寄りください。

発酵醸造未来フォーラムは、生産者である蔵元の方々を中心に、様々な専門家の力を結集し、未来の日本食をリデザインしていくきっかけの場をつくることを目的としています。この場を起点として、新しい六次産業化や地方創生、産学の連携を通して日本食文化圏の未来を参加者の方々と模索していきます。



«本件に関するお問い合わせ先»

発酵醸造未来フォーラム 2017 PR 事務局

[contact@whereartandsciencefallinlove.org](mailto:contact@whereartandsciencefallinlove.org)

担当：長谷川/平野

# 《シンポジウム詳細》

## ■当日タイムテーブル

Session 01 : 新しい食文化をデザインする 10:00-11:00

山本典正/北本勝ひこ / 山本康夫/ 江口宏志

+ Open-Talk

moderated by 平野紗季子

Session 02 : 菌ポップ時代の幕開け 11:00-12:00

LOVE ME AND MISO SOUP / DJみそしるとMCごはん / 辻誠一郎

+ Open-Talk

moderated by 平野紗季子

Session 03 : 都市に菌を注入しよう 12:30-13:30

ドミニク・チェン / 生江史伸 / 市来健太郎

+ Open-Talk

Session 04 : 地方は発酵醸造で本当に再生するの? 13:30-14:30

小松真実 / 黒島慶子 / HAND-RED / 古川一郎

+ Open-Talk

Session 05 : HAKKO-THON | アクションへ | 食のシリコンバレー計画 14:30-15:30

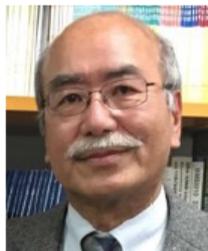
ドミニク・チェン / 平野紗季子 / HAND-RED / 小松真実 / 市来健太郎 / 生江史伸 / 黒島慶子 . . .

## ■ゲストプロフィール 一部



生江史伸

レフェルベソンスシェフ  
食と社会の関係を模索。  
2016年度アジアベストレ  
ストラン50にて16位。



北本勝ひこ

微生物研究者 東京大学  
名誉教授 麹菌研究の大家。  
甘酒活性化プロジェクト  
などを実施中。



小松真実

株式会社ミュージックセキュ  
リティーズ代表取締役  
クラウドファンディングに  
より、蔵を積極的に支援。



平野紗季子

フードエッセイスト  
独特の視点と言語感覚で  
食文化の魅力を描く。



辻誠一郎

縄文学研究者 東京大学  
教授 縄文化を軸に、  
人と環境の関係の歴史を  
研究する。



ドミニク・チェン

情報学研究者  
日本におけるクリエイティ  
ブコモンズ立ち上げなど  
に尽力。



黒島慶子

醤油ソムリエ  
地元である小豆島を拠点  
に活動。醤油づくりの魅  
力をメディアにて発信。



HAND-RED

次世代に向けた日本食伝  
導ユニット 若手の蔵元  
たちが集まり、日本食を  
活性化させる活動を行う。

# 《Fermented Market 詳細》

---

## 蔵バー | KURA BAR

日本の歴史と文化は蔵にある！蔵元に出会える話せる呑める買える、全国醸造蔵による大出店。和歌山の酒蔵・平和酒造、富山の味噌蔵・宮本みそ店、愛知の味醂蔵 | 角谷文治郎商店 and more…

## 発酵バーバーバー | FERMENTATION BAR BAR BARs

醤油バー | 黒島慶子 (醤油ソムリエ)

お品書きはひとつ、だけど醤油は30種類。まぼろしの醤油バー、限定開店！

味噌バー | LOVE ME AND MISO SOUP (大晦日 OH MISOKA)

サードウェーブミソスープがやってきた！絶品お味噌と引き立てお出汁をレッツドリップ！

熱燗バー | 今悟 (善知鳥店主)

これぞお燗の真価！つけたひとつで酒を操る魔法的熱燗の名人芸に酔いしれよう。

ホットな冬酒バー | 白土暁子 (酒屋「いまでや」)

ホットバタードラムに燗コーヒー、白土暁子のHOTな醸造液はいかが？

菌で選ぶ生酒バー | 東京大学大学院微生物学科×恋する芸術と科学

これからの酒選びの基準はラベルでも蔵名でもなく、菌の美しさ！

生酒から酵母菌を分離して電子顕微鏡で撮影。酵母写真で酒を選ぶサイエンスでアートな飲酒体験。

## シェフの発酵屋台 | CHEF'S FERMENTATION KITCHEN

本枯鰹節拉麺 | 生江史伸 (レフェルヴェソンス・オーナーシェフ)

隠し味にはしよつづるを！枕崎・金七商店の本枯鰹節の旨味進む究極の一杯。

発酵ボム6! | 森枝幹 (Salmon & Trout シェフ)

Salmon&Trout店主による発酵力を味わい尽くす一口味爆弾！

ごはんとおともと珍味大発見 | ごはんとおとも

“あけがらし”に“めしどろぼ”…?! 日本に眠る古今東西発酵珍味をごはん片手にディスカバリー！

アンドシノワーズの発酵屋台 | アンドシノワーズ

仏領インドシナ発酵料理の大人気フードユニットが登場。

AND MORE……!!!

## 《会場情報》

---

〒 150-8925 東京都渋谷区神宮前5丁目53-70

シンポジウム会場 国連大学 2F 『レセプションホール』

マーケット会場 国連大学 1F中庭

TEL: 03 5467 1212

### ■ アクセス

[電車]

JR渋谷駅から徒歩10分

地下鉄表参道駅出口 B2(銀座線、半蔵門線、千代田線乗り入れ)

から徒歩5分

※会場には駐車場がございませんので、

お車でお越しの際は近隣の有料駐車場をご利用ください。



### 《本件に関するお問い合わせ先》

発酵醸造未来フォーラム 2017 PR 事務局

[contact@whereartandsciencefallinlove.org](mailto:contact@whereartandsciencefallinlove.org)

担当：長谷川/平野