

## 発酵の祭典

# 全国発酵食品サミット in こうざき

1月20日、神崎ふれあいプラザを会場に、北は北海道から南は九州まで全国各地から多くの来場者を迎えて「全国発酵食品サミット in こうざき」が開催されました。

まず、サミットの基調講演として、東京農業大学名誉教授 小泉武夫先生による「発酵の主役 麹の世界」と題した講演が行われました。小泉先生は、講演の中で日本の発酵文化は非常に優れており、古来より伝わる発酵技術を有効に活用すべきと言われました。



小学生からの質問に答える小泉先生



全国の発酵によるまちおこしがテーマの  
パネルディスカッション



大いに賑わった全国＆こうざき発酵物産市



楽しく分かりやすい小泉先生の講演

講演終了後には、神崎・米沢小の代表者6名が直接小泉先生に質問するコーナーがあり、小学生からの発酵に関する素朴な疑問に小泉先生が解りやすく面白く回答されました。

講演会に続き、パネルディスカッションも行われ、全国各地の発酵によるまちおこしを行っている方々がそれぞれの活動を報告しました。また、プラザロビーにおいては「全国＆こうざき発酵物産市」が催され、全国各地の発酵物産品の試食や販売が行われ、多くの来場者で賑わいました。



神崎町における発酵の食づくりとして  
町内代表によるパネルディスカッション



同時開催の発酵座談会