

ふくしまのど真ん中暮らしセミナー@有楽町



発酵の担い手が語る

ふくしまの食と暮らし

参加無料

2.16金

19:00~20:15

ふるさと回帰支援センター
セミナールームB
(東京都千代田区有楽町2-10-1
東京交通会館8F)

セミナーテーマ

福島県のど真ん中、県中地域から3名の発酵の担い手をゲストに迎え、発酵商品の魅力についてトークセッションを行います。移住者でもあるゲストが、福島での食と暮らしの魅力についてお話しします。

▶▶ 参加者には、発酵商品のお土産付き ◀◀

ファシリテーター

佐藤 恵美さん

一般社団法人地域おこし協力隊活動推進協会 代表理事
郡山市 地域おこし協力隊
東京都出身。2020年に郡山市へ地域おこし協力隊として移住。現在はイベントの企画進行、ラジオDJや地域の食材を使った6次化商品開発など幅広く活躍。



ゲスト

柳沼 真行さん 株式会社宝来屋本店 専務取締役工場長

明治39年から続く老舗糀店の工場長を務める。伝統製法を守りつつ、地元企業とのコラボ商品の開発や新たな糀文化を伝える活動を行う。



糀・甘酒
・味噌

鈴木 洋子さん 鈴木醤油店

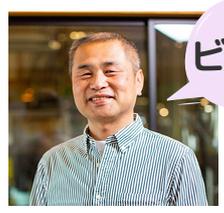
神奈川県出身。結婚を機に福島県へ移住。130年以上続く醤油店として、昔ながらの製法を守った手作りのこだわりの「平右衛門醤油」をつくっている。



醤油

本間 誠さん 株式会社ホップジャパン 代表取締役

山形県出身。福島県田村市に移住し、ホップガーデンブルワリー（ビール醸造所）を開設した。クラフトビール製造を軸に、ホップの自社栽培など6次化に取り組む。



ビール

タイムテーブル

19:00~ オープニング (受付18:30~)

19:10~ トークセッション

- 発酵商品の魅力
- 福島県の食文化と暮らし
- ゲストのU・Iターン体験談
- ゲストとの交流

20:05~ 福島県からの説明

20:10~ クロージング

参加方法

事前申込制 (定員 先着25名)
右記の申込フォームよりお申込みください

【主催】福島県県中地方振興局 ☎024-935-1323

メール kenchu.kikakushoukou@pref.fukushima.lg.jp

【共催】認定NPO法人ふるさと回帰支援センター

申込〆切
2/13 (火)
18:00

ふくしま移住計画 🔍

参加申込フォーム

