

@CROSS ROAD
会場：十文字文化センター

シンポジウム

地域 醸造家

2017
9月23日 土

発酵は大豆や米などが菌と触れ合い、酒や味噌などへと変容する現象です。醸造家は素材や菌、温度や湿度を組み合わせ素材以上の味を引き出します。そこに着想を得て、地域の様々な資源、因子などを発見し、掛け合わせて新たなものと変容させる人材を「エリアブリュワー・地域醸造家」と名付けました。一緒にその意味について迫っていきましょう。

とは何か

受付時間 9時00分(9時25分まで)
9時30分～17時00分
会場 十文字文化センター / 横手市十文字町字西上38-1
募集定員 50名(全講座受講登録者含む)対象 高校生以上
参加費 1,000円(発酵食ランチ代1,000円として)
申し込み 必須(電話orメール)下記事務局にて受付

まじわり、
かもす

【問い合わせ先】

AKIBI plus 事務局

<http://akibi-plus.jp>

〒010-1632 秋田市新屋大川町 12-3

TEL 018-888-8478 (秋田公立美術大学企画課)

【メールでの問い合わせ】 akibiplus@akibi.ac.jp



秋田公立美術大学
AKITA UNIVERSITY OF ART



地域醸造家とは何か？



谷 亮治

たに りょうじ

京都市まちづくりアドバイザー
社会学博士

1980年大阪生まれ。大学在学中より住民参加のまちづくりの実践と研究に携わり、2011年より現職。代表作に『モテるまちづくりーまちづくりに疲れた人へ。』（まち飯叢書）。本書の読書会ツアー「モテまち読書会」で、全国約40カ所およそ1500名のまちづくり実践者と語り合ってきた。



今野 満寿喜

このますき

ラムヤート・toia 店主

1977年北海道伊達市生まれ。小中高を地元で過ごし、札幌へ。約10年間ほぼアルバイトで30以上の職を経験する。30才を前に人生の岐路に立ち、仕事より暮らす土地を大切にしたいと12年前に旧洞爺村へ移住。パン屋「ラムヤート」は商店街で四半世紀ぶりの開業だったが、その後に続き、今では13店舗ほどの店が営業している。

コーディネーター / ファシリテーター

平元 美沙緒

ひらもと みさお



1983年徳島生まれ。大学生時代から伝統的建造物や景観を軸にしたまちづくりに関わる。結婚を機に秋田に移住。秋田市教育局委員会で文化財の保存と活用に関するワークショップの企画や運営に携わる。大館市教育局委員会でふるさとキャリア教育コーディネーターの勤務経験あり。現在は秋田県内のまちづくり活動やワークショップのファシリテーター等に從事。

たかえん 代表取締役

高橋 基

たかはし もとい



1968年秋田県横手市生まれ。大学卒業後に帰郷し、家業の衣料小売店に就職。バブル経済崩壊後、新規事業立ち上げに挑戦し続け、2008年、地産地消の惣菜店「デリカテッセン&カフェテリア 紅玉」を開店。現在は、地域の21軒の農業生産者と協力し合い、この事業を軸にしながら、インターンシップ、農産物の市場開拓などにも取り組んでいる。

豪華講師陣、会場のみなさんと共に地域醸造家の定義について仮説立て、それを手本として実践することによる、新たな地域づくりを提唱します。

浅舞酒造株式会社 杜氏

森谷 康市

もりや こういち



1957年秋田県横手市生まれ。大学卒業後、家業の農業を継ぐ。後に蔵元となる同級生に誘われ釜屋として浅舞酒造に入蔵。「おおらかな酒造り」をモットーに掲げ、夏は稲田、冬は蔵で年間を通して酒と向き合う。1995年には、その奮闘をまとめた著書「夏田冬蔵 新米杜氏の酒造り日記（無明舎出版）」を発刊した。

@CROSS ROAD 会場：十文字文化センター

公開講座申し込み締切日

2017年9月19日

公開講座申し込み方法

① 電話またはメール

秋田公立美術大学 AKIBIplus事務局

電話：018-888-8478

メール：akibiplus@akibi.ac.jp

申し込みに必要な情報

・聴講希望の方全員の氏名
・申し込み代表者電話番号

② インターネットの申し込みフォーム



アクセス先にある入力フォームにてお申込みください

<https://goo.gl/forms/YXwbZQkQZkAYbN8A2>

プログラム

9:30～ 事業説明

9:50～ トークセッション「地域醸造家って何だろう」

パネラー

高橋基氏、森谷康市氏、今野満寿喜氏、谷亮治氏

コーディネーター

平元美沙緒氏

パネラー陣の活動や取り組み、考え方などを参照しながら、来場者も交えたトークで地域醸造家のイメージを膨らませていきます。

13:00～ 発酵食ランチ

デリカテッセン紅玉とHosel & Bar CAMOSIBAのコラボレーションによる発酵食ランチを講師を含めた来場者全員でいただきます。

14:30～ ワークショップ「地域醸造家を定義する」

トークセッションで膨らました「地域醸造家」を、講師も交えたワークショップを通じて定義していきます。

16:30～ 交流&オープンマイク

17:00 閉会