



固有で奥深い発酵食文化が根付く石川県白山市。
シンポジウムや物産展を通じ発酵食品を学んで、味わう！
発酵食の新たな発見と魅力を深める2日間！



海から山まで発酵街道

全国発酵食品サミット in 白山

日時 2015 3.21(土)・22(日) (10:00 - 17:00)

会場 発酵シンポジウム 白山市美川文化会館(石川県白山市美川中町イ16-6)
全国発酵食品物産展 白山市美川体育館(石川県白山市美川中町イ126)

※最終日は16:00まで

■主催／一般社団法人 白山市観光連盟、全国発酵食品サミット in 白山 実行委員会 ■共催／白山市

■後援／農林水産省北陸農政局／石川県／(公助)石川県産業創出支援機構／石川県立大学／石川県立翠星高等学校／石川県商工会議所連合会／石川県商工会連合会／石川県中小企業団体中央会／(一社)石川県食品協会／石川県酒造組合連合会
石川県味噌工業協同組合／白山商工会議所／美川商工会／鶴来商工会／白山商工会／白山市食生活改善推進協議会／石川県酒造組合／白山朝酒吟醸製麹機構／JR西日本／NHK金沢放送局／北陸放送／石川テレビ放送／テレビ金沢
北陸朝日放送／エフエム石川／あさがおテレビ／北國新聞社／北陸中日新聞／朝日新聞金沢総局／日本経済新聞社金沢支局／毎日新聞北陸総局／読売新聞北陸支社／共同通信社金沢支局／時事通信社金沢支局(順不同)

全国の発酵食品が大集合!

全国発酵食品物産展 in 白山

3月21日(土)祝・22日(日) 地元はもちろん、全国の発酵食品が一堂に集まり販売されます。屋外には発酵飲食コーナーを設置。発酵料理を身近に味わうことができます。

•21日/10:00~17:00
•22日/10:00~16:00
会場/白山市美川体育館

入場無料

ステージイベント

ステージでは楽しいイベント満載!

「**壺中の天**」写真展
写真家 大橋弘氏による壺の中の別世界を写した発酵食品の写真展。

発酵物産コーナー

発酵飲食コーナー

白山市観光PRコーナー

Food Shop

発酵食品サイエンス
～発酵菌を顕微鏡で覗いてみよう～
普段は見えない発酵の力、微生物の力を見てみよう!石川県立大学の学生が分かりやすく教えます。



楽しみながら発酵について勉強しよう!

発酵文化の素晴らしさをご覧ください

発酵料理を味わおう!

発酵シンポジウム 3月21日(土)祝 13:00~17:00 会場/白山市美川文化会館

入場無料

記念講演

山田宗正氏
(大徳寺真珠庵住職)



『一休さんと唐納豆』

あの、とんちの一休禅師で有名な大徳寺真珠庵の山田住職による記念講演。一休さんが伝え遺した唐納豆とは?

基調講演

小泉武夫氏
(NPO法人発酵文化推進機構理事長
東京農業大学名誉教授)



『発酵の可能性』

～発酵で地域の活性化と6次産業化の実践～
発酵学者の小泉先生による基調講演。発酵食品による元気なまちづくりのヒントをお話します。

パネルディスカッション

『発酵ルネッサンス』～わがまちの発酵文化を大いに語ろう!～
コーディネーター:小泉武夫氏

要申込

発酵料理研究家 小紺有花さんと学ぶ 白山発酵料理 親子クッキングスタジオ

3月22日(日) ①10:00 ②13:00 会場/白山市美川文化会館
はがきに、①希望時間 ②住所 ③親子の参加者氏名(生年月日)
④電話番号を明記し、下記までお申し込みください。
●参加人数/小学校4~6年生の親子12組(計24組) ※応募多数の場合は抽選
●募集期間/平成27年1月26日(月)~2月20日(金)



全国発酵食品サミット in 白山 実行委員会事務局
(一般社団法人 白山市観光連盟)
〒920-2192 石川県白山市鶴来本町四丁目又85番地 ☎076-259-5893
www.urara-hakusanbitto.com
www.hakkou-hakusan.com(発酵食品サミットin白山特設サイト)
白山市の観光情報はこちらから
●主催/一般社団法人 白山市観光連盟、全国発酵食品サミットin白山実行委員会 ●共催/白山市

全国発酵食品サミット in 白山 「感得ツアー」のご案内

全国発酵食品サミット2日目【3月22日(日)】に
白山市の発酵食品を巡るツアーを開催いたします。

白山の発酵食品を「感じて」「得して」みませんか？
ぜひご参加をお待ちしております。



日 時：平成27年3月22日(日) 午前9時～午後1時〔予定〕

コース：松任地域、美川地域、鶴来地域の市内3エリアの発酵スポットを巡るコース

募集人数：各コースとも20名(定員に達し次第、締め切ります。)

参加費用：無 料

出発場所：グランドホテル白山(白山市西新町152番地7〔JR松任駅徒歩3分〕)

その他：詳細なコースについては、後日ご案内いたします。

コース概要

※各コースとも見学先が変更になることがあります。

A 松任コース「千代女の里松任と『白山菊酒』の蔵元を巡る」

日本酒で初の原産地表示が認められた「白山菊酒」の蔵元を始め、味噌・
糀の老舗、松任が生んだ女流俳人「加賀の千代女」を紹介する『千代女の
里俳句館』を巡ります。



B 美川コース「北前船の寄港地美川と『ふぐの卵巣の糠漬けを巡る』

北前船の寄港地として繁栄を極めた美川。江戸時代から今に伝わる奇跡
の発酵食品『ふぐの卵巣糠漬け』製造工場見学と、平成水の百選に選ばれ
た『白山美川伏流水群』、ふくさげ祭り会場を巡ります。



C 鶴来コース「醸造のまち鶴来と『白山比咩神社』を巡る」

醸造のまちとして古くから栄えた鶴来。白山菊酒をはじめ醤油、味噌、
醸造酢、糀などが発酵食品が作られています。加賀一の宮で、全国
3,000社の白山神社の総本宮『白山比咩神社』を巡ります。



総会会場位置図

白山市美川文化会館

(〒929-0212 石川県白山市美川中町イ16-6 TEL: 076-278-6677)



アクセス

◎電車

<東京方面から>

北陸新幹線「金沢駅」下車

JR 北陸本線 小松・敦賀方面 行

「美川駅」にて下車。徒歩10分。

<大阪方面から>

新幹線または東海道・山陽本線にて「新大阪駅」下車

JR 特急サンダーバード号にて「小松駅」で乗り換え、

JR 北陸本線 金沢行「美川駅」にて下車。徒歩10分。