

富谷市記者会見資料①

令和 7 年 4 月 23 日

経済産業部産業観光課

担 当：平岡

連絡先：022-358-0524

## 第 15 回全国発酵食品サミット in とみやプレイベントの開催

本市では、発酵食品と発酵文化の素晴らしさを全国に向けて発信するイベントとして、今年 10 月に「第 15 回全国発酵食品サミット in とみや」を開催いたします。サミットでは、本市及び宮城県の食文化を PR し、サミット開催を契機として「発酵のまちづくり」に取り組み、市民の健康増進と本市への観光誘客を進めていきます。

5 月には、プレイベントとして発酵学の第一人者である小泉武夫氏による講演会を開催するとともに、別会場の富谷宿観光交流ステーション「とみやど」では、ワークショップなどの発酵イベントも開催いたします。

発酵づくりの一日となりますので、報道機関の皆様におかれましては、ぜひ取り上げていただき広く周知していただきますようお願いいたします。

### 記

#### 1. 日程 5 月 25 日（日）

##### <発酵イベント>

(1)時 間 11:00~15:00

(2)場 所 富谷宿観光交流ステーション「とみやど」（住所：富谷新町 111 番地 1）

(3)内 容 発酵関係のワークショップなど

##### <講演会>

(1)時 間 13:30~15:15（開場：13:00）

(2)場 所 富谷中央公民館 大ホール（住所：富谷西沢 13 番地）

(3)テーマ 「発酵でまちづくり」

(4)講 師 東京農業大学名誉教授 小泉 武夫氏

(5)定 員 200 名 ※先着

(6)申 込 右記の申込フォームまたは産業観光課へお電話ください。



小泉武夫氏 ©中西裕人



【申込フォーム】

#### 【第 15 回全国発酵食品サミット in とみやについて】

開催日：令和 7 年 10 月 11 日（土）～12 日（日） 場所：富谷中央公民館

内 容：小泉武夫氏による基調講演やトークショー。発酵に関するワークショップ。

全国発酵のまちづくりネットワーク協議会による、全国各地の発酵商品のマルシェ等

#### <小泉武夫氏 プロフィール>

1943 年福島県の酒造家に生まれる。東京農業大学名誉教授、農学博士。専門は食文化論、発酵学、醸造学。日本の発酵学の第一人者で、全国発酵のまちづくりネットワーク協議会会長、NPO 法人発酵文化推進機構理事長を務める。また、鹿児島大学、石川県立大学、福島大学、宮城大学の客員教授も務める傍ら、各地の農政アドバイザーなど食に関わるさまざまな活動を展開し、発酵食品をはじめ日本の食の魅力を広く伝えている。