

「住みたくなるまち日本一」を目指して

富谷市記者会見資料①
令和 7 年 9 月 24 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、地域資源を活用し、本市への観光誘客を進めていきます。

報道機関の皆様におかれましては、事前告知も含め、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 時 10 月 11 日（土）～10 月 12 日（日）10：00～16：00
2. 場 所 富谷中央公民館（住所：富谷西沢 13 番地）
3. 内 容

【11 日（土）】

東京農業大学名誉教授の小泉武夫氏による基調講演「発酵で健康」や全国発酵食品サミットで初の企画となる「第 1 回全国発酵甲子園高校生ピッチコンテスト」を開催！全国の高校生が地元の発酵食品を PR します。

【12 日（日）】

内ヶ崎酒造店様、宮城県、ロバート馬場氏による日本酒に関するトークショーや小泉武夫氏と作家・エッセイストの阿川佐和子氏によるトークショーを開催！

他にも 2 日間を通してお酢や乳酸菌の発酵に関するワークショップや全国から約 50 店舗が集まる全国発酵マルシェを開催！

4. その他 詳細は別添チラシのとおり



イベントの申込について
事前申込制のイベントがあります。参加希望の方は以下よりお申込ください。



【お申込はこちら】



宿場町の発酵文化

第15回

全国 発酵食品 サミット in とみや

出会い、集う。

宮城・富谷で発酵

10.11

基調講演

「発酵で健康」

東京農業大学名誉教授
小泉武夫 氏

©中西裕人



10.12

トークショー

宿場町・富谷で語ろう、
酒と歴史のマリアージュ

「武夫と佐和子の
～発酵ウキウキ～」

©伊木 功



10.11±.12日

講座・ワークショップ

全国発酵マルシェ

全国発酵食品サミットとは

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、地域産業の活性化を図ることを目的に全国各地で開催されています。本市及び宮城県の食文化をPRし、サミットを契機として「発酵のまちづくり」を進め、本市への観光誘客を進めていきます。

2025.10.11±.12日

10.12日
同時開催

富谷宿街道まつり 2025

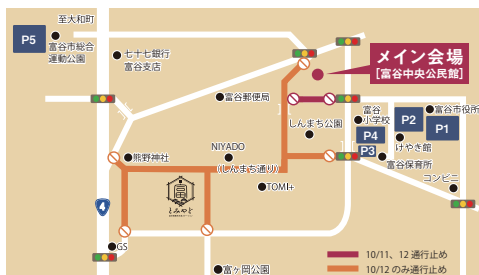
開宿400年以上の歴史ある富谷宿「しんまち地区」を会場にマーチングなどのパレードやステージイベントを開催

時間 10:00～16:00

メイン会場 富谷中央公民館

(宮城県富谷市富谷西沢13番地)

- JR仙台駅から車で約40分、
- 仙台市営地下鉄泉中央駅からバスで30分
(泉中央駅北出口2付近より無料送迎シャトルバス運行)



駐車場 P1 富谷市役所 P2 けやき館
P3 富谷保育所 P4 富谷小学校
P5 富谷市総合運動公園

シャトルバス運行(両日)

- 泉中央 ⇄ 会場
- 富谷市総合運動公園駐車場 ⇄ 会場

会場周辺は当日7:30～18:00まで一部区間、一般車両の通行ができませんのでご注意ください。

主催／第15回全国発酵食品サミットinとみや実行委員会

共催／宮城県富谷市

後援／農林水産省、文部科学省、TBC東北放送、NHK 仙台放送局、仙台放送、knh 東日本放送、
ミヤギテレビ、河北新報社、読売新聞社 東北総局、朝日新聞社 仙台総局、毎日新聞社 仙台支局、
J-COM、くろかわ商工会、富谷市シルバー人材センター、新みやぎ農業協同組合、富谷市社会福祉協議会

お問い合わせ

第15回全国発酵食品サミットinとみや実行委員会
(富谷市経済産業部産業観光課内)

tel.022-358-0524

イベント詳細はこちら▶



オープニング～開会式

時間 9:30～

基調講演

「発酵で健康」

事前申込制

講師 東京農業大学
名誉教授 小泉武夫 氏

時間 10:30～11:30

©中西裕人



第1回全国発酵甲子園 高校生ビッチコンテスト

時間 13:00～15:00 予約不要

写真はイメージです



仙台味噌の魅力トークセッション

時間 15:00～16:00 予約不要

登壇者 味噌醤油醸造元
亀兵商店 代表社員 亀田治 氏富谷市民俗ギャラリー
学芸員 清水勇希 氏

経節削り体験 予約不要

時間 1回目 13:00～14:00 2回目 15:00～16:00

会場 富谷中央公民館2Fクラブ活動室

協力 NPO法人発酵文化推進機構

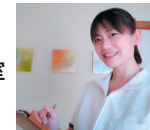


発酵を手軽に！酒粕と甘酒でつくる、おいしい健康レシピ

時間 13:00～15:00 事前申込制

会場 富谷市福祉健康センター1F調理室

講師 irodori 鎌田亜紀 氏



お酢について学ぶ

時間 13:30～15:00 事前申込制

会場 富谷中央公民館2F第1・2研修室

①お酢博士からお酢のいろはを学ぼう

講師 東京農業大学名誉教授 小泉幸道 氏



②お酢の種類と特徴のお話や

きき酢体験をしながら

お酢について学ぼう！

講師 株式会社 Mizkan
食酢エキスパート 赤野裕文 氏

香りと旨味で解き明かす、富谷食材と宮城の日本酒ペアリング術

時間 1回目 13:30～14:15 事前申込制

2回目 14:45～15:30

会場 富谷中央公民館1F第1会議室

講師 宮城県産業技術総合センター 総括研究員

橋本健哉 氏



トークショー

幻の銘茶、未来へ香る。

～江戸から蘇った発酵茶『富谷茶』ものがたり～

時間 10:00～11:00 事前申込制

登壇者 宮城大学教授 金内誠 氏

株式会社二上 代表取締役 二上達也 氏

宿場町・富谷で語らう、
酒と歴史のマリアージュ

時間 11:00～12:00 事前申込制

登壇者 合資会社内ヶ崎酒造店 萩山ちえ 氏

宮城県産業技術総合センター
総括研究員 橋本健哉 氏

ロバート 馬場裕之 氏

「武夫と佐和子の
～発酵ウキウキ～」

時間 13:30～ 事前申込制

登壇者 東京農業大学
名誉教授 小泉武夫 氏
作家・エッセイスト 阿川佐和子 氏

大抽選会～閉会式

時間 15:00～15:30



発酵研究/料理家の真藤舞衣子氏による発酵料理教室

時間 10:00～12:00 事前申込制

会場 富谷市福祉健康センター1F調理室

講師 発酵研究家/料理家 真藤舞衣子 氏



東北工業大学丸尾ラボワークショップ

発酵すると発光する？ 光る食品を調べよう(子供向け)
光で利き酒しよう(大人向け)

時間 10:00～15:00 予約不要

会場 富谷中央公民館1F第1会議室

講師 東北工業大学教授 丸尾容子 氏



カルピスLABO 小学生向けワークショップ

時間 1回目 11:00～ 2回目 13:30～ 事前申込制

会場 富谷中央公民館2F第1・2研修室

対象 小学生(保護者の方はご見学となります)

参加者には
カルピスを
プレゼント！

～目指せ！腸活美人～ ロバート馬場の発酵食堂inとみや

時間 13:00～15:00 事前申込制

会場 富谷市福祉健康センター1F調理室

講師 ロバート 馬場裕之 氏



美腸活アドバイザー 千葉藍 氏

その他宮城大学、宮城県水産技術総合センター、
宮城県味噌工業組合による発酵関連の展示を開催

※開始時間、内容は変更になる場合がございます。