

Living Soil, Living Food

発酵と土壌の国際フォーラム

2/25
(土)

14:00~17:00(受付13:45~)

先着50名様 日伊通訳有 ¥6,000(税込)

発酵メニューやお酒・お飲み物の試飲付き
会場 埼玉県三芳町三富今昔村 くぬぎの森交流プラザ



特別講演・パネリスト
カルロ・ネスラー (イタリア)

イタリアで地域固有種の豆を使った
醤油や発酵調味料などを生産。
レストラン業界に発酵技術を使った
ゼロウェイストを推進。イタリア国
内外で最も活躍する発酵専門家。



基調講演
弓削多醤油株式会社
弓削多 洋一



特別基調講演
北里大学名誉教授 「18cmの奇跡」 著者
陽 捷行 (みなみ かつゆき)



主催者ご挨拶
石坂産業株式会社
石坂 典子

第一部 基調講演 Living soil, Living Food

14:00~15:00

ご挨拶 石坂典子氏 石坂産業(株) 代表取締役 / 石坂オーガニックファーム代表
埼玉県三芳町 林 伊佐雄 町長

基調講演 Living soil 北里大学名誉教授 陽 捷行 (みなみ かつゆき) 氏
「微生物が育む土壌とわたしたちの健康」

基調講演 Living Food 弓削多醤油(株) 弓削多 洋一 (ゆげた よういち) 氏
「生きている醤油~いのち溢れる発酵食の世界~(仮)」

第二部 パネルディスカッション 発酵と世界

15:00~16:00


世界で日本の発酵が注目されている理由

カルロ・ネスラー氏、弓削多洋一氏ほか海外からの研究者を交えたパネルセッション
ファシリテーター 齋藤由佳子氏 株式会社 GEN Japan / 土壌コンソーシアム JINOWA

▶ お申し込みはこちら



チケットは2月20日
まで左記URLより
オンラインでご購入
頂けます。
※その他お申込に関する
ご質問は
info@santome-
community.com
までお問合せください。

 [https://
ishizakaredaichi.
peatix.com/](https://ishizakaredaichi.peatix.com/)

16:00~17:00 発酵グローバル交流会

埼玉県内の発酵食や発酵飲料(日本酒、ワイン、ビール)などが一同
に集まる発酵展示会ではイタリアやスペイン、フィンランドから来
日するシェフ、発酵や農業の専門家たちと一緒に県内の優れた発酵
食品の生産者の方々に学びながら、イタリア風のカジュアルなお
酒を楽しむ交流スタイル「アペリティーボ」をお楽しみくださ
い。 ※ノンアルコールの発酵飲料もごございます

発酵食品飲料提供(順不同・調整中含): 弓削多醤油(株)、権田酒造
ヤマキ醸造、梅の里おごせ山口農園、(株)河村屋、松岡醸造(株)ほか