

第2回



横手さ来て!マメなるべ!

『YOKOTE発酵FES』は

『発酵のまち横手』の発酵食文化を
発信するイベントです

大人も子どもも発酵で元気に!!!

2019年11月23日(土)・24日(日) 23日 10:00~17:00
24日 10:00~15:00

場所 秋田ふるさと村 ドーム劇場 〒013-0064 秋田県横手市赤坂富ヶ沢62-46

入場無料

学ぶ

発酵ミュージアム

発酵ミュージアム

発酵の仕組みや発酵の力、
横手の発酵文化や
発酵食品について
パネルでご紹介します。



子どもプレイランドもあるよ!

子どもが楽しめる
プラレールや顔出しパネル、
子ども駅長の
制服体験もできます!



体験

発酵ワークショップ
発酵マルシェ

発酵ワークショップ

発酵のプロから学ぶ『横手の発酵』
23日(土)1回目 11:00~/2回目 14:00~
24日(日)1回目 11:00~/2回目 14:00~
『有料』※詳しくは裏面をご覧ください



発酵マルシェ

麴や味噌、漬物、甘酒、
ケーキなど
横手の発酵食品を
多数集めて販売します。



食べる

発酵食堂
日本酒飲み比べ

発酵食堂

『旬菜みそ茶屋くらを』と
『食事処じいじ亭』が
タッグを組み2日間限りの
発酵食堂がOPEN!!!



日本酒飲み比べ

横手の超人気店『もつきりマルキュウ』
と『酒のクーベ 横手十文字店』が特別
出店!店主選りすぐりの県内外酒の飲
み比べをお楽しみください。



無料ふるまい企画

ガッコバー



パンの
ふるまい

じゃんけん大会

1回目10:30~/2回目12:30~
3回目14:30~
他お楽しみ内容もあります

詰め放題企画

23日(土)・24日(日)
10:30~

『蔵出し味噌詰め放題!』

米麴をたっぷり使った
横手伝統の味噌!
たくさん詰めてね!

詰め放題 1回 500円

※なくなり次第、終了とさせていただきます

発酵フォーラム『小泉武夫先生の講演会』



『はじまりは横手』~全国発酵のまちづくりの『これまで』と『これから』~

東京農業大学名誉教授 よこて発酵文化研究所顧問
小泉 武夫 氏

11月24日(日) 10:30 開会 / 11:00 講演 / 12:30 発酵ランチ

場所 秋田ふるさと村 お休み処『鳥海』

発酵を基盤とした地域の活性化や発酵の魅力について、ご講演いただきます。
参加者は講演後、『特製発酵ランチ』を召し上がっていただきます。

特製発酵ランチ付

参加無料

事前申込制
※先着100名様

11月18日より受付開始! 応募方法など詳しくは『横手市食農推進課ブランド推進係まで』(TEL 0182-35-2267)

※写真はイメージです ※内容に変更がある場合もございますのでご了承ください

主催/問い合わせ先 (一社)横手市観光推進機構 横手市駅前1-21 TEL 0182-38-8652

後援: 横手市・よこて発酵文化研究所・秋田県平鹿地域振興局・横手市教育委員会・横手商工会議所・(株)秋田ふるさと村・東日本旅客鉄道(株)横手駅・(一社)横手青年会議所・横手コミュニティFM放送(株)・秋田魁新報社・朝日新聞秋田総局・毎日新聞秋田支局・読売新聞秋田支局・河北新報社・NHK秋田放送局・ABS秋田放送・AKT秋田テレビ・AAB秋田朝日放送

普段、私たちが食べている発酵食品って!?

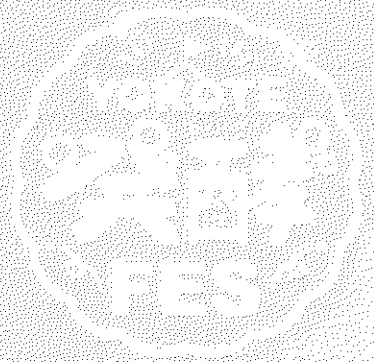
世の中には、味噌・醤油・納豆・いぶりがっこなどの漬物・パン・お酒・ワイン等があります。

そんな『発酵』は横手にはとても身近な食文化として根付いています。

YOKOTE発酵FESはその『発酵』をテーマに、

バラエティ豊かな発酵体験(見て・聞いて・食べて)を通じ、

発酵食品や発酵文化を楽しく知っていただく機会にしたいと思います。



発酵を学ぶ・知る・遊ぶ!!!

当日受付OK

体験は事前申し込みで定員に達する場合がございます

先着順

各体験、事前申し込み受付中!

A	甘酒、蒸しパン、 麴ドレッシングを作ろう!	親子・主婦におすすめ!	新山食品加工場	講師:新山 容子氏	定員/各回10名	体験料:200円
		●23日/1回目 11:00~	●24日/1回目 11:00~、2回目 14:00~			
B	簡単ぎょうざ・缶こうじの 即席サラダを作ろう!!!	親子・主婦におすすめ!	佐々木製麴本舗	講師:佐々木 恵子氏	定員/各回10名	体験料:200円
		●23日/1回目 14:00~	●24日/1回目 11:00~、2回目 14:00~			
C	木の実や葉っぱを使って 自分だけの作品を作ろう!!!	23日のみの体験!	増田ネイチャークラブ	講師:酒井 浩氏	定員/各回10名	体験料:200円
		●23日/1回目 11:00~、2回目 14:00~				

その他
楽しいこと
たくさん!

学 ぶ

発酵ミュージアム

発酵の仕組みや発酵の力
横手の発酵文化や
発酵食品について
パネルでご紹介します。

体 験

発酵ワークショップ

発酵のプロから調味料、甘酒づくり、簡単料理などを学び、体験できます。

発酵マルシェ

甘酒、スイーツ、漬物、日本酒、ワインなど横手の発酵食品の物産展を行います。
【出店者】新山食品加工場・マール、浅舞婦人漬物研究会、ひなみプロジェクト、湯田牛乳、浅舞しほりクラブ、生活研究グループ、藤花パン

遊 ぶ

JRブース

子どもが楽しめるプラレールや
顔出しパネル、子ども駅長の制服
体験もできます!

その他

子どもが夢中になる楽しい遊具
もたくさんあります!

氏 名	ふりがな					
住 所	〒					
電話番号 当日連絡が付きやすい番号				メールアドレス		
体 験 希望する体験に チェックを入れてください	A 23日 <input type="checkbox"/> ①11:00~ <input type="checkbox"/>	24日 <input type="checkbox"/> ①11:00~ <input type="checkbox"/> ②14:00~	B 23日 <input type="checkbox"/> ①14:00~ <input type="checkbox"/>	24日 <input type="checkbox"/> ①11:00~ <input type="checkbox"/> ②14:00~	C 23日 <input type="checkbox"/> ①11:00~ <input type="checkbox"/> ②14:00~	希望する時間に チェックを入れてください

※ご記入いただいた個人情報は、YOKOTE発酵FES体験受付以外の用途には使用しません ※当日のお支払いです

申し込み先 (一社)横手市観光推進機構 TEL 0182-38-8652 / FAX 0182-38-8663