

『木桶による発酵文化サミット in 小豆島』

2020年1月23日（木）・24日（金） 香川県 小豆島 ヤマロク醤油にて開催



木桶職人復活プロジェクトは、『木桶による発酵文化サミット in 小豆島』を、2020年1月23日（木）・24日（金）、香川県小豆島町のヤマロク醤油にて開催します。第一回目となる今回は、全国の木桶や発酵にゆかりの深い方々が集結し、2日間に渡り、8つのテーマにそったトークセッションの展開を予定しています。

この期間を含む1月後半は、毎年、全国から発酵食品（醤油、酒、酢、味噌 他多数）の生産者や木桶職人が小豆島に集まり、木桶づくりに励んでいます。今まで関係者のみが参加していたこの取り組みを、『木桶による発酵文化サミット in 小豆島』へ参加の皆様特別に公開します。（事前申込制、定員あり）

トークセッションにあわせ、木桶づくりの現場もご覧ください。

木桶職人が少なくなるとともに、日本が誇る木桶仕込みの発酵食品が存亡の危機に直面する中、「木桶職人復活プロジェクト」は、2012年よりヤマロク醤油のよびかけでスタートし、木桶仕込みの発酵に携わる方々自らが木桶職人となるべく活動を続け、現在では同じ志を持つ全国の有志へと広がりをみせ、年々参加者が増えています。

子や孫の世代まで、“日本に伝わる食文化を繋いでいく”取り組みに是非ご参加ください。

開催概要

タイトル 『木桶による発酵文化サミット in 小豆島』

日時 2020年 1月23日（木） 1月24日（金）

会場 ヤマロク醤油 〒761-4411 香川県小豆郡小豆島町安田甲1607

参加 事前お申込み制 定員15名（1日あたり）

参加方法 peatixよりお申し込みください。

お申し込みスタートは12月24日（火）より

<https://kiokesummit.peatix.com>

参加費用 1日参加/¥6,000 2日通し参加/¥10,000

備考 駐車場には限りがあります。タクシーもしくはお車でお越しの際にはお乗り合わせの上お越しください。

両日ともに、全国から集結した一流の職人によるラーメンなど、ランチをご用意しています。

タイムスケジュール、内容は変更となる可能性がありますことあらかじめご了承ください。



小豆島の風景 Photo: Sohei Oya | Nacasa & Partners

タイムスケジュール

	1月23日 (木)	1月24日 (金)
10:00-10:45	木桶と発酵 サミットのプロローグとなる木桶と発酵に関するトークセッション。 登壇者 山本康夫/ヤマロク醤油 高橋万太郎/職人醤油 小倉ヒラク/発酵デザイナー	発酵と小豆島 小豆島の醤油蔵が立ち並ぶ醬（ひしお）の郷に生まれ。島の風土や発酵への知識が深い黒島慶子によ小豆島にまつわる発酵やお醤油にまつわるトーク。 登壇者 黒島慶子/醤油ソムリエール 小豆島の醤油蔵のみなさま
13:00-13:45	木桶と酒 木桶によるお酒造りを行う蔵元および関係者によるお酒についてのトーク。木桶仕込みのお酒のご試飲あり。*キャッシュオン 登壇者 江口宏志/Mitosaya薬草園蒸留所 山本康夫/ヤマロク醤油 テオ・ムッソ/Baladin 小池美紀/HOW	木桶と木桶職人 本プロジェクトを支え続ける小豆島及び全国の木桶職人を中心としたトーク。木桶づくりの苦労話、メンテナンスついて、木桶職人ならではのトークを展開。 登壇者 山本康夫/ヤマロク醤油 木桶作りに参加中の職人のみなさま
14:15-15:00	木桶と料理 1 木桶仕込みの調味料を日々使う料理人や料理関係者によるトーク。 *こちらのパートについては1時間ほどの開催を予定 Part 1 登壇者 いこまゆきこ/料理家 西本真/Uchinku 阪田博昭/麺や七彩 Part 2 登壇者 小池美紀/HOW 後藤しおり/料理家 高橋万太郎/職人醤油	木桶と料理 2 木桶仕込みの調味料を日々使う料理人や料理関係者によるトーク。 登壇者 樋口直哉/作家 料理家 間宮純也/有限会社春華堂 取締役常務 黒木直人/「饗 くる菟」
15:30-16:15	発酵と地域性 木桶によるものづくりをしている蔵元とともに、発酵の地域性についてのトーク。 登壇者 小倉ヒラク/発酵デザイナー 当日木桶づくりに参加中の職人や料理人のみなさま	発酵と生産者 エピローグは、関係者全員で。木桶仕込みの食品の未来についてトークを展開します。 登壇者 高橋万太郎/職人醤油 当日木桶づくりに参加中の生産者のみなさま

木桶職人復活プロジェクトとは

2012年 ヤマロク醤油の五代目 山本康夫の呼びかけによりスタートした、日本の伝統文化を守り、子や孫の世代へと日本の味を伝えていくために木桶の継承に取り組むプロジェクト。山本康夫は醤油屋と並行して桶屋をすることを決意。小豆島の大工である坂口直人、三宅真一と大阪府堺市にある藤井製桶所に弟子入りし、木桶づくりを学ぶ。翌年から、毎年1月に小豆島のヤマロク醤油にて木桶づくりを行い、全国から賛同する方々が集まっている。

木桶職人復活プロジェクトをスタートした経緯

木桶を使って造られる発酵食品は減少の一途を辿り、現在、木桶で天然醸造される醤油の生産量は、総生産量の1%ほど。木桶仕込み醤油の流通量は全体の1%ほど。効率化や利便性を追求した結果、木桶以外の製法で造られることが多くなり、需要減少とともに木桶を作ることができる職人がいなくなりつつある。本プロジェクトでは、日本古来の木桶仕込みを後世に残すことを目的に活動を続け、毎年1月には、同じ志を持つ全国の醤油蔵、酒蔵、味噌蔵、流通関係者、飲食関係者が小豆島のヤマロク醤油に集結し、木桶づくりを行っている。少ない市場を奪い合うのではなく同じ志の蔵元が連携して市場を大きくしていこうという呼びかけに、全国の醤油蔵、酒蔵、味噌蔵、流通関係者に飲食関係者が集結しています。毎年1月、小豆島で桶づくりをすることが定例になっていて、集まる多くの参加者と共に作業をしている。

登壇者プロフィール (五十音順)

いこま ゆきこ/料理家

<http://ikomayukiko.com>

料理家。会社勤めを経てエコー社(日本料理)を卒業。2002年より「いこまゆきこお料理教室」を主宰。素材をいかしたシンプルな料理が得意。国内外を旅し、食材・酒・食文化を学び、地方と都市の橋渡しとなる活動をライフワークとしている。発酵マイスター・発酵プロフェッショナル。著書に「おうちで喜ばれるにほんのおかず」

江口 宏志/Mitosaya薬草園蒸留所

mitosaya.com

蒸留家。ブックショップの経営やアートブックフェアの運営に関わった後、2015年に蒸留家へと転身し、2018年に千葉県大多喜町の元薬草園を改修し、果物や植物を原料とする蒸留酒、オー・ド・ビーを製造する「mitosaya 薬草園蒸留所」をオープンした。

小倉 ヒラク/発酵デザイナー

<http://hirakuogura.com>

1983年生まれ。発酵デザイナー。東京農業大学で研究生として発酵学を学んだ後、山梨県甲州市に発酵ラボをつくる。「見えない菌の働きを、デザインを通してみえるようにする」ことを目指し、全国の醸造家や研究者たちと発酵・微生物をテーマにしたプロジェクトを展開。アニメ「手前みそのうた」でグッドデザイン賞2014授賞。著書に『発酵文化人類学』。

黒木 直人/「饗 くる菟」

<https://motenashi-kuroki.com>

東京・神田和泉町『饗 くる菟』店主。実家は魚屋。服部栄養専門学校を卒業し赤坂の料亭で料理の基礎を学ぶ。その後イタリア料理で料理の幅を広げる。外食企業の総料理長で様々な業態の立ち上げや地方活性の料理、国際会議の料理監修などを手掛ける。

黒島 慶子

醤油とオリーブオイルのソムリエ & Webとグラフィックのデザイナー。小豆島の醤油のまちに生まれ、蔵人たちと共に育つ。20歳のときから小豆島を拠点に全国の蔵人を訪ね続けている。2017年7月6日に、愛知県の幡豆の『宮本農園・みやもと靴店』の宮本貴史と結婚。著書に高橋万太郎との共著『醤油本』。

小池 美紀

<http://how-pr.co.jp>

PR会社 HOW INC. 代表。デザイン、建築、旅、食などライフスタイルにまつわるPRを行う。2014年より小豆島町の広報を東京からサポートしている。

後藤 しおり

gotoshiori.com

料理家。ブータン料理店、野菜料理店などを経て2012年に独立。世田谷にアトリエを構え、「豆ノとう」の屋号で仕出し料理や出張料理人として活動。日常食、季節料理、ご節句の弁当などのほか、催事などへの仕出し料理や出張料理を行う。

阪田 博昭/「麺や七彩」

<https://shichisai.com>

本物の“打ちたて麺”が食べられる「麺や七彩(めんやしちさい)」の店主。食材に徹底的にこだわり、食材が持つ潜在的な力とその利用価値、先人の知恵を料理に取り入れる方法などを独自に研究し続け、現在は、商品開発、アドバイザー、プロデューサーなども務める。

高橋 万太郎/職人醤油

<https://www.s-shoyu.com>

1980年群馬県前橋市出身。立命館大学卒業後、株式会社キーエンスにて精密光学機器の営業に従事し2006年退職。株式会社デザイン工房を設立し、これまでとは180度転換した伝統産業や地域産業に身を投じる。現在は一升瓶での販売が一般的だった蔵元仕込みの醤油を100ml入りの小瓶で販売する「職人醤油」を運営。これまでに全国の400以上の醤油蔵を訪問。

樋口 直哉/作家 料理家

https://twitter.com/naoya_foodlab

服部栄養専門学校卒業後、料理教室勤務や出張料理人などを経て、2005年『さよならアメリカ』で群像新人文学賞を受賞し、デビュー。同作は芥川賞候補になる。作家として作品を発表する他、全国の食品メーカー、生産現場の取材記事を執筆する他、料理家としても活動。地域食材を活用したメニュー開発なども手がける。主な著書として小説『大人ドロップ』(2014年映画化)『スープの国のお姫様』、ノンフィクション『おいしいものには理由がある』、料理本『新しい料理の教科書』などがある。

テオ・ムッソ/Baladin

<https://www.baladin.it/>

醸造家。1986年、ピエモンテ州に小さなビアパブをスタートさせ、欧州各国のビールを探し歩いて販売。1996年には自らビールの醸造に乗り出し、イタリア初のクラフトビールと言われている。ビールを醸造しながらコミュニケーションを続けてワインの国イタリアでビールブームを巻き起こし現在に至る。発酵の伝統に基づく商品をリリース。特に小豆島で生まれた木桶による木桶熟成ビール「XYAU YU KIOKE」シリーズは唯一のスタイルと言える。

西本 真/UCHINKU

<https://www.facebook.com/uchinku.shodosima>

京都出身・高校卒業後にグランヴィア京都で調理に携わった後、自社農園を持つmumokuteki cafeにて勤める。DEAN & DELUCAの料理長を経て30歳で小豆島に移住、1年後、UCHINKUをオープン。

間宮 純也/春華堂

<https://www.shunkado.co.jp>

有限会社春華堂 常務取締役。1973年生まれ。群馬県前橋市出身。春華堂の社長と共に「春華堂131年の伝統」と「職人の手技」を繋ぎながら、更に新しい風を届けるため世界や日本各地を回り、新しいお菓子のカタチを創造している。2014年には、五穀と発酵をコンセプトとした、からだに美味しい和の知恵菓子「五穀屋」を立ち上げた。

山本 康夫/ヤマロク醤油

<http://yama-roku.net>

1972年小豆島生まれ。大学卒業後佃煮メーカーの営業職を経て小豆島に戻り、家業のヤマロク醤油を継ぐ。たった一人で作る醤油はこだわりの2種のみ。代々受け継がれてきた木桶仕込み醤油を造り続ける中で、木桶職人の減少を目の当たりにし、木桶職人を志す。現在では、小豆島で木桶づくりから醤油醸造までを一貫して行い、醤油づくりを続けている。天然もろみ蔵を公開し、木桶仕込みの魅力の小豆島から世界へ発信している。

過去の木桶作りの様子



本件に関するお問合せ先

『木桶による発酵文化サミット in 小豆島』実行委員会 事務局 HOW INC.
MAIL. pressrelease@how-pr.co.jp TEL. 03-5414-6405