

## シンポジウム&手巻き寿司ワークショップ

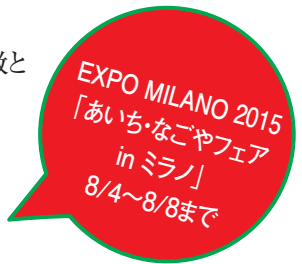
# 日本・愛知×イタリアの発酵食文化交流

寿司に欠かせない酢、1000日の発酵・熟成を経て作られる伝統的な豆味噌、和食にぴったりの日本酒などなど。

日本の中央に位置する愛知は、発酵食品の宝庫です。

シンポジウムでは、日伊双方の研究者や生産者が日本の発酵食文化とイタリアのスローフードの特徴と共通点について語り合います。ワークショップでは、手巻き寿司を作り、日本酒と共に味わいます。

日本のお土産もあります。皆さんの来場をお待ちしています！



【日時】 2015年8月9日(日) 14時～ **参加費無料**

【会場】 在ミラノ スイス商工会議所 【定員】 120名(要予約・先着順)

【当日スケジュール】	時間	内容
	14:00	開会主催者&来賓挨拶 動画「発酵食品の宝庫・愛知」の放映
	14:20	基調講演:「愛知の発酵食品の魅力」:加藤雅士氏(名城大学教授)
	14:50~15:20	日本酒&味噌の試飲タイム 愛知の発酵食展示ブースで試食
	15:30~16:45	パネルディスカッション 「日本とイタリアの美味しい発酵食とその未来」 プレゼンテーション①「スローフード運動と発酵食文化」 Andrea Pezzana氏:食科学大学栄養科教授 プレゼンテーション②「八丁味噌」のつくり方、ポリシー、機能 浅井信太郎氏:まるや八丁味噌社長 プレゼンテーション③「日本料理&日本酒に魅せられて」 Marco Massarotto氏:La Via del Sake(酒道)を広めるミラノ人 コーディネイター:林基就氏(ヴィーノ・ハヤシ代表、ミラノ万博日本館サポーター)
	17:00~19:00	ワークショップ「“本物”の和食の秘密はこれだ!」 ●ミシュラン1ツ星日本料理レストラン「IYO」シェフ 市川晴夫氏による 手巻き寿司の実演と試食&日本酒、日本茶サービス ●名古屋文化短期大学准教授山田実加氏による 発酵×スイーツのサービス

試食&おみやげなど、  
美味しいチャンスが  
いっぱい。  
どんどん参加しよう。

【主催】 公益財団法人 中部圏社会経済研究所  
【後援】 愛知県 名古屋市 在ミラノ日本国総領事館





シンポジウム&手巻き寿司ワークショップ

## 日本・愛知×イタリアの発酵食文化交流

### [講師紹介]



#### 加藤雅士氏(かとう まさし)

名城大学農学部応用生物化学科 教授

名城大学は愛知県名古屋にあり、ノーベル物理学賞受賞者の赤崎勇氏など著名な研究者を擁する。加藤教授は、桜やカーネーションの花から酵母をつくり、ワインに近い新しい日本酒を生み出すなどの研究成果を挙げており、中部圏社会経済研究所の「発酵文化研究会」メンバーでもある。



#### 浅井信太郎氏(あさい のぶたろう)

株式会社まるや八丁味噌 代表取締役社長

1337年創業の味噌蔵社長。大豆と塩のみを原料に、添加物を一切使用しない味噌は、高さ約2m、直径約2mの巨大な杉桶に仕込み、その上に400~500個、約3tの石を円錐状に積み上げ、約2年熟成させる。伝統的な製法を約50人の社員と共に守り続けている。



#### Andrea Pezzana氏(アンドレア・ペッツァーナ)

食科学大学栄養科教授

スローフード協会の創設者であるカルロ・ベトリニ氏によって、本シンポジウムのテーマに最もふさわしい登壇者として推薦された「食科学大学」の教授。医学と栄養学の立場から、スローフードを環境と経済の持続可能性と健康維持に関する重要な要素と捉え、グローバルなアプローチを行っている。



#### Marco Massarotto氏(マルコ・マサロット)

La Via del Sake(酒道)活動をするミラノ人

本業は、デジタル・マーケティング会社の経営者。日本に出張するようになって、和食が多様性に富み、ヘルシーで文化的な背景も豊かであることに気づき、日本酒の旨さにも魅入られて、「La Via del Sake(酒道)」活動をはじめ。年に2回、ミラノ在住の名士を引き連れての酒蔵ツアーなども行い、ミラノ市と組んで日本の酒と食事と伝統工芸を世界中の人に伝えようという動きも始めている。

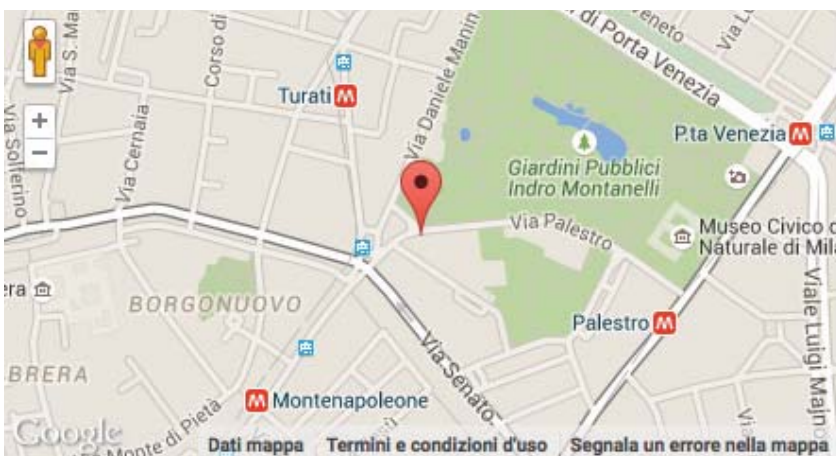


#### 林基就氏(はやし もとつぐ)

Vino-Hayashi代表、ミラノ万博日本館サポーター

1975年愛知県名古屋市生まれ、ミラノ在住のソムリエ。2000年に渡伊。3つ星レストランでチーフソムリエを務め、アジア人初の2010、2012年イタリア年間最優秀ソムリエ賞を受賞。現地で自ら選んだイタリアワインを直輸入・販売する「Vino-Hayashi」を立ち上げ、ミラノと日本を行き来し、日伊の食文化交流に貢献している。

### [在ミラノ スイス商工会議所 会場マップ]



**[お申込み・問合せ]**

<http://fermentazione-itagiap.com>

## おみやげプレゼント

当日、会場でアンケートにご記入いただきますと  
もれなく、愛知のおみやげをプレゼント。