

登録無形文化財

# 伝統的 酒造り

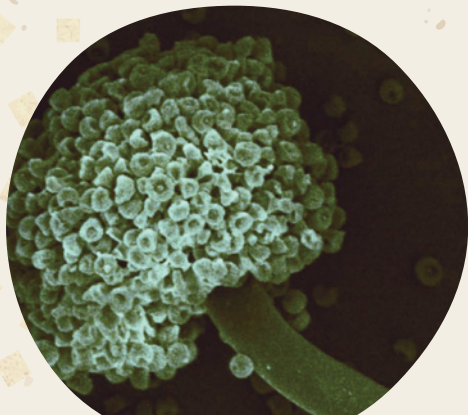
## シンポジウム

in  
仙台

～東北の酒造りとこうじ文化～



こうじ造り



こうじ菌(Aspergillus oryzae / 電子顕微鏡写真)



蔵元の樹氷



東北の米



こうじ造り



冬の大内宿

先着  
200名様  
限定

2023年3月5日 日

時間 14:30 ▶ 17:00 (受付14:00)

場所 江陽グランドホテル  
5階 鳳凰の間 (青葉区本町2-3-1)

お申し込みは公式WEBサイトから

<https://www.sakezukuri-sendai.jp>



受付開始日 2023年2月1日(水) 12:30～

※新型コロナウイルスの感染状況により、イベントを縮小又は延期する可能性があります。  
※日本酒の試飲がありますので、車の運転、20歳未満の方のご来場は、ご遠慮ください。



総合司会 | 唐橋 ユミ

福島県喜多方市生まれ。実家は、100年続く老舗酒蔵である「ほまれ酒造」。大学卒業後テレビユー福島のアナウンサーを経てフリーアナウンサーに。TBS テレビ「サンデーモーニング」などテレビ、ラジオ、地元福島イベントに多数出演。趣味は相撲観戦・料理。着物着付け・利き酒師の資格も持つ。

## 守りつなぐ 伝統の酒造り

日本が誇る文化として令和3年12月に無形文化財に登録された「伝統的酒造り」が、令和4年3月にユネスコ無形文化遺産に提案されたことを記念して、蔵元や杜氏、日本酒と食のジャーナリストを交えたシンポジウムを開催します。

総合司会にお酒に造詣の深いフリーアナウンサーの唐橋ユミさんを迎えて、伝統的な酒造りとこうじ文化をテーマにした基調講演と座談会を開催いたします。座談会では日本酒の試飲やこうじを使った料理の試食もお楽しみいただけます。

皆様是非ともご参加ください。

参加無料 / 試飲・試食付き



蔵元や杜氏のお話を聞きながら日本酒の試飲

出演する蔵元、杜氏の日本酒を試飲できます。蔵元自慢の美味しい日本酒をお楽しみください。  
※日本酒や料理写真はイメージです。



こうじを使った郷土料理と調理学校考案料理の試食

日本酒に合うこうじを使った郷土料理のほか、宮城調理製菓専門学校生徒、講師が共同開発したこうじを使った料理をお楽しみください。

登録無形文化財

# 伝統的 酒造り

## シンポジウム in 仙台

### ユネスコ無形文化遺産登録を目指して

日本の伝統的な酒造りの技術は、日本の恵まれた気候風土によって育まれたこうじ菌を使う独特の文化であり、日本が誇る文化です。

長い歴史の中で、しなやかな感性と優れた技術で磨き上げられてきたこの日本の文化を、次の世代に確実に継承し、更に発展させましょう。



発酵中の日本酒もろみ



こうじ造り

14:30~ オープニング

14:35~ 第一部 基調講演

## 01 こうじ・その古くて新しいもの

今野 宏 氏 | (株)秋田今野商店 代表取締役

## 02 こうじと杜氏

直町 昊悦 氏 | 日本杜氏組合連合会相談役  
すくまち こうえつ



基調講演 01

今野 宏 氏  
秋田県生まれ  
1980年東京農業大学卒業 農学博士  
日本菌学会理事・秋田大学理工学部非常勤講師を歴任 / 現在は秋田栄養短期大学客員教授 全国麹組合理事長



基調講演 02

直町 昊悦 氏  
岩手県花巻市生まれ  
令和元年秋黄綬褒章を受賞  
南部杜氏協会会長・日本杜氏組合連合会会長を歴任 / 現在は日本杜氏組合連合会相談役・天鷹酒造(株)顧問

15:45~ 第二部 座談会 (試飲・試食付き)

## 酒造りとこうじの食文化

今野 宏 氏 | (株)秋田今野商店 代表取締役  
直町 昊悦 氏 | 日本杜氏組合連合会相談役 / 天鷹酒造(株)顧問  
仲野 益美 氏 | 酒造り保存会副会長 / 出羽桜酒造(株)代表取締役  
佐藤 祐輔 氏 | 新政酒造(株)代表取締役  
久慈 浩介 氏 | (株)南部美人 代表取締役  
山本 洋子 氏 | 日本酒と食のジャーナリスト  
武藤 彰宣(座長) | 仙台国税局 課税第二部 鑑定官室長



「出羽桜」蔵元 仲野 益美 氏



「新政」蔵元 佐藤 祐輔 氏



「南部美人」蔵元 久慈 浩介 氏



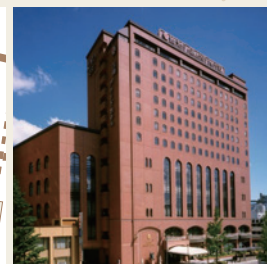
日本酒と食のジャーナリスト 山本 洋子 氏

場所

江陽グランドホテル  
5階 鳳凰の間 (青葉区本町2-3-1)

アクセス

【電車でお越しの方】  
地下鉄南北線「広瀬通駅」西1出口から徒歩1分  
JR仙台駅から徒歩13分  
【お車でお越しの方】  
東北自動車道「仙台宮城IC」から約15分



先着  
200  
名様  
限定

お申し込みは公式WEBサイトから

<https://www.sakezukuri-sendai.jp>



受付開始日 | 2023年2月1日(水) 12:30~

※新型コロナウイルスの感染状況により、イベントを縮小又は延期する可能性があります。  
※日本酒の試飲がありますので、車の運転、20歳未満の方のご来場は、ご遠慮ください。