

伝統的酒造りシンポジウム in 九州

— ユネスコ無形文化遺産登録を目指して —



令和4年 6月11日(土)

13:30-15:30(受付13:00)

福岡国際会議場 国際会議室 (オンライン配信あり)

- ・ 来場50名様限定 **参加無料**
※来場参加定員は、変更する場合があります。
- ・ オンライン視聴450名様限定
(応募多数の場合は抽選とさせていただきます)

お申込みはこちら
<https://sakedukuri-kyusyu.jp/registration>



守りつなぐ 伝統の酒造り

無形文化財として登録された「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に提案されたことを記念し、焼酎の造り手や有識者を交えたシンポジウムを、総合司会にお酒に造詣の深いタレントの中上真亜子さんを迎え九州にて行います!

皆様も是非ともご参加ください!



総合司会：中上 真亜子

熊本県出身。「世界一受けたい授業」等の全国系テレビ番組をはじめ、「東京ガールズコレクション」等のファッションショーや美容関係の雑誌にも数多く出演するなど、福岡を中心に各種メディアで活躍中。また、お酒好きとしても知られ、酒類関係イベントへの出演や自身のInstagramによる情報発信も行っている。

伝統的酒造りシンポジウム in 九州

— 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、その恵まれた気候風土の中で育まれたこうじ菌を使う独特のものであり、日本が誇る文化として令和3年12月2日に国の無形文化財に登録されています。また、令和4年3月には、ユネスコ無形文化遺産にも提案されています。

このシンポジウムでは、日本の伝統的酒造りのうち、特に九州地方における焼酎造りに焦点を当てて、焼酎の造り手や有識者による焼酎造りの歴史や文化、技術に関する講演及びパネルディスカッションを行います。

総合司会



中上 真亜子

基調講演

「焼酎の歴史・文化について」

- 鮫島 吉廣 氏 (鹿児島大学客員教授) ・2006年10月~鹿児島大学農学部焼酎学講座特任教授
・2011年04月~同大学農学部附属焼酎・発酵学教育研究センター教授
・2013年05月~同大学客員教授
・2018年04月~焼酎文化や歴史などの伝え手を育成する「かごしま焼酎マイスターズクラブ」理事長

パネルディスカッション

「こうじ菌文化と焼酎造りの可能性について」

コーディネーター ——— 宇都宮 仁 氏 (日本酒造組合中央会理事)

パネリスト (五十音順)

- | | |
|-------------------------|---------------------------|
| 鮫島 吉廣 氏 (鹿児島大学客員教授) | 福田 央 氏 (独立行政法人酒類総合研究所理事長) |
| 多田 格 氏 (九州本格焼酎協議会会長) | 本坊 崇 氏 (薩摩酒造(株)取締役東京支店長) |
| 堤 純子 氏 (織月酒造(株)代表取締役社長) | 山内 昭人 氏 (玄海酒造(株)代表取締役社長) |

※宇都宮仁氏、多田格氏は「日本の伝統的なこうじ菌を使った酒造り技術の保存会」の副会長でもあります。

会場情報

福岡国際会議場 5F 国際会議室 (501)

〒812-0032 福岡県福岡市博多区石城町2-1

- 電車でお越しの方：地下鉄呉服町駅より徒歩12分
：西鉄福岡(天神)駅より徒歩22分 JR博多駅より徒歩27分
- バスでお越しの方：【博多ふ頭行】国際センターサンパレス前下車すぐ
：【中央ふ頭行】国際会議場サンパレス前下車すぐ
- お車でお越しの方：会場周辺の駐車場をご利用ください(マリンメッセ福岡第1、第2駐車場等)



応募要領

参加ご希望の方は、申込フォームより必要事項を入力し、お申込みください。
なお、応募多数の場合は抽選とさせていただきます。
抽選結果は、6月3日(金)までにご登録頂いたメールアドレス宛にお送りいたします。
ご案内が届かない場合は、下記事務局までご連絡をお願いします。

お申込みはこちらから

(<https://sakedukuri-kyusyu.jp/registration>)

スマートフォンからは右記のコードを読み取りアクセスしてください。



応募締切

5/30(月)

17:00まで