FHIX 富士・箱根・伊豆 国際学会
International society for the studies for mt.fuji-hakone-izu regions of japan
富士・箱根・伊豆 国際学会 第二回大会

富士・箱根・伊豆 国際学会 2022 FHIX フォーラム IN 沼津
FHIX FORUM IN NUMAZU 2022 テーマ:スマート地域 DNA
分科会②体感コース「麹文化エクスカーション」

心に醸しの種を蒔く

麹ビールを醸す 阿久澤氏と巡る
三島と清水町の発酵文化に触れるツアー

令和 4年 11月 13日（日）※ 雨天決行

8:45～ 受付 みしま未来研究所（三島大社 近く）　17:00 解散 三島市民活動センター（三島本町マックスバリュ 4F）

参加費:一人 ¥8,000 （発酵御膳＆発酵スイーツ／麹ビールのお土産＆甘酒の試飲付）

参加人数:最大12名 ※定員になり次第締め切らせていただきます。
※11月10日（木）までにご連絡ください。

メインゲスト ： 麹ビールの第一人者 一騎醸造 阿久澤健志

～プロフィール～
2012 年よりビール業界に捨て身タックル。
2017 年 12 月よりファントムブルワリー 一騎醸造として活動。
日本の伝統的発酵技術である麹を活かしたビール造りも行っている。
麹を使ったビールの技術的可能性と
地域に根ざしたビール作りの可能性を追い求めている。

＜第一部 発酵文化に触れるツアー＞

8:45～ 受付（みしま未来研究所）
9:05 顔合わせ 9:15 出発

～見学箇所～

♦ 渡辺商店♦
昔ながらの手作り 無添加生醤油醸造の見学

♦ 伊豆わさびミュージアム♦
三島発祥農兵漬&わさび漬 室内山葵田の見学とお話

♦ 中村屋麹店♦
創業 明治29年の老舗
昔ながらの室蓋製法 麹造りの様子を見学

♦ 柿田川ブリューイング株式会社♦
ビールクラフト醸造所 見学と麹ビールのお話

柿田川公園にて昼食&散策
※ 雨天時は清水町福祉センター

＜第二部 発酵対話会＞

15:00～17:00
会場:三島市民活動センター

～ テーマ ～
発酵文化・麹と私 未来に向けて思うこと
～心に醸しの種をまく 三島と清水町の発酵文化に触れて～

～ ゲスト ～
一騎醸造 阿久澤健志 & 粕漬食堂 島野航太

～ 講和 ～
「微生物の可能性」
東京医科歯科大学 小川行平

発酵は日本の文化、麹は日本の国菌です。
「腸活」と共に、今、発酵ブームが起こっています。
発酵で地域の食を紡ぐゲストに話を伺いながら、
三島と清水町の発酵文化や麹を通して、
心に醸されたそれぞれの想いをわかち合います。

※第二部 発酵対話会のみの参加（参加費¥500）ご希望の方は、下記 お問合せ先に直接ご連絡ください。

お申込み：富士・箱根・伊豆国際学会（**FHIX**）

左記 **QR** コードから専用フォームにてお申込みください。
FAX（055−979−7778）にてお申込みの場合、以下の項目をお知らせください。
お名前　会社・団体名（任意）　メールアドレス　電話番号

お問合せ：090−4013−8220（白井）

協力 株式会社 WAKO