

第 5 回

美食地政学

Gastronomy Geopolitics

講座

おからで仕込む優しいお味噌と味噌玉作り

10月4日 2023 水

(各回先着24名)



発酵食 Lab 株式会社
代表取締役

塩田亜耶子 氏

大阪市出身。アパレル企業、IT 企業等を経て、薩摩川内市地域おこし協力隊として上甕島に移住。島の事業者に伴走しながら、食の特産品開発に従事。任期満了後は島内外の商品設計に携わる傍ら、いちき串木野市を拠点に発酵食 Lab. を立ち上げる。空き店舗をリノベーションし、発酵食品の加工場兼直売所をオープン。いちき串木野市で、新たな販わい創出にチャレンジしている。



当日はエスロンをご持参ください

時間 第1部 14:00~16:00

第2部 18:00~20:00



場所 阿児アリーナ調理室

(三重県志摩市阿児町神明 1074-14)

参加費 ¥3,000 (税込) お釣りの出ないようご準備お願いいたします

会場スペース及び安全・衛生面の都合上、お申込み者ご本人のみの参加とさせていただきます。同伴者は入室できません。また参加できる年齢は12歳以上となります。

主催 「美食地政学に基づくグリーンジョスマーケットの醸成共創拠点」
JST 共創の場形成支援プログラム (COI-NEXT)

This work was supported by JST Grant Number JPMJPF2110.



【お問い合わせ】

東北大学大学院環境科学研究科
環境研究推進センター 地域共創ビジョン推進室

〒980-0845 宮城県仙台市青葉区荒巻字青葉 468-1
TEL . 022-752-2239 E-mail . erpc_vision@gastro-geopoli.com