

8/01/COURT

Shibuya
Hikarie

日本に伝わる
食文化を
繋いでいく。

木桶職人
復活プロ
ジェクト

KIOKE CRAFT REVIVAL

共催 木桶職人復活プロジェクト/DEPARTMENT PROJECT

木桶による発酵文化サミット in 東京 2022.11.13(日) 11:00-19:00 渋谷ヒカリエ 8/ COURT

木桶による発酵文化サミット in 東京

2022.11.13 (日) 11:00-19:00 渋谷ヒカリエ 8/ COURT

共催：木桶職人復活プロジェクト、D&DEPARTMENT PROJECT

「木桶」が絶滅の危機に瀕しています。江戸時代までは、和食のベースとなる醤油、味噌、酢、味醂、酒などの基礎調味料は「木桶」でつくられていましたが、費用対効果が合わないという理由で減少の一途をたどり、最も多く木桶を使って醸造しているメーカーでさえ、全体の1%以下まで落ち込んでいます。このような現状に、再び木桶を増やそうと、食品メーカーや流通業者の枠を超えて多種多様な仲間が集まり続けています。皆が口にするのは、木桶で仕込むと「やっぱり、おいしい!」ということ。今回のイベントで木桶の魅力に触れていただくことはもちろん、木桶にまつわるメンバーが醸し出す前向きで活気に満ちた雰囲気もお楽しみいただけますと幸いです。

1日通し券
5,500円(税込)
TALK通し券
4,000円(税込)
もあります

参加方法は
こちらから



WORKSHOP

11:15-12:15
(11:00-受付)

利き醤油の会 醤油を楽しむ基本セミナー

参加費 2,000円(税込) 定員 20名

「職人醤油」の高橋万太郎さんを講師に迎えて、6種類の醤油を味比べ。製造方法などの基礎知識から、醤油の特徴にあわせた活用法を解説します。

講師：高橋万太郎(職人醤油)



開会式

相馬夕輝(D&DEPARTMENT)

TALK 1

13:00-14:00
(12:45-受付)

ドキュメンタリー映像から知る 木桶づくりの現状と課題

参加費 1,500円(税込) 定員 50名

木桶づくりの現状取材し続けた映像作家と、木桶で醤油を仕込む造り手がその実情と課題を紐解く。

内山直樹(リトルネロフィルムズ)
聞き手：山本康夫(ヤマロク醤油)



TALK 2

14:30-15:30
(14:15-受付)

木桶醤油で世界を目指す

参加費 1,500円(税込) 定員 50名

海外から注目を集めている木桶醤油。海外輸出に取り組む醤油の蔵元たちと共に、日本の発酵文化を世界に伝え広める活動に迫る。

足立裕(足立醸造)、堀川泰輔(日東醸造)、
桑田浩志(桑田醤油)、望月新介(農林水産省)
聞き手：日野昌隆(博報堂ケトル)



TALK 3

16:00-17:00
(15:45-受付)

100年先を見据えた 酒づくりと木桶づくりの挑戦

参加費 1,500円(税込) 定員 50名

地元の木材で酒桶を造り、長く続く酒づくりを始めた蔵元。それを支える木桶職人。未来の循環をも見据えた両者の挑戦を伺う。

仁井田穂彦(仁井田家)、土田祐士(土田酒造)、
沈唱瑛(Baladin Birrifico Agricolo)、坂口直人(木桶職人)
聞き手：伊藤大輔(木桶職人)



開会式

山本康夫(ヤマロク醤油)

17:45-19:00

タガフープ選手権 (渋谷予選)

先着順 参加無料

参加者
求む



木桶を閉める竹製のタガをフラフープのように回す「タガフープ」。直径約1.8m・重さ約10kgの竹の輪を回します。渋谷予選の優勝者は小豆島で開催の世界選手権へ出場できます!お気軽にご参加ください。

*自由にご覧いただけます

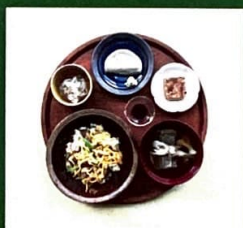
提供期間：11月4日(金)～12月8日(木)

同時開催

木桶定食 1,880円(税込)

その土地の木桶仕込みの調味料で、その土地に伝わる郷土料理を一膳に。

- おまぜ 丸正醸造元「純こめ酢」(和歌山)
- 黒はんぺん 栄醤油醸造「栄醤油」(静岡)
- くるみ入り寒天 石孫本店「百寿」(秋田)
- もみ大根 井伊商店「麦味噌」(愛媛)
- お吸い物 日東醸造「白たまり」(愛知)



木桶マーケット

醤油や味噌をはじめ、木桶仕込みの食材を各地から集めました。店内では、木桶定食や醤油の味くらべができる小鉢やデザートも。お気に入りの木桶仕込みを見つけてみませんか。



11:30-20:00
(L.O. 19:00)

dd 食堂
SHOKUDO

「木桶職人復活プロジェクト」とは

2012年、ヤマロク醤油の五代目山本康夫の呼びかけからスタートしたプロジェクト。木桶に関わる食品メーカーや流通業者、大工や料理人などが集まり、毎年1月に小豆島で新桶づくりをしています。技術を広く共有することで、木桶のメンテナンスや組み上げができる人材が全国に増える兆しがみえてきました。また、ここでつくられた新桶が各地の蔵元に運ばれ、遠くは海を渡りイタリアのクラフトビールブルワリーBALADINに届けられるなど、広がりをみせています。



渋谷ヒカリエ 8/ COURT

〒150-8510 東京都渋谷区渋谷2-21-1 渋谷ヒカリエ 8F
JR線、京王井の頭線「渋谷駅」と2階連絡通路で直結。
東京メトロ銀座線「渋谷駅」と1階で直結。東急東横線・
田園都市線・東京メトロ半蔵門線・副都心線「渋谷駅」
B5出口と直結。

http://www.hikarie8.com

