

報道関係者各位

2025年2月18日
発酵ツーリズム東海実行委員会

2つの展覧会、50の蔵開き、100のうまみ体験を巡り味わう
「発酵ツーリズム東海～うまみの聖地巡礼～」開催
“うまみの首都”東海エリアならではの発酵ストーリーをたっぷり体験する2ヶ月間



「発酵ツーリズム東海実行委員会(実行委員長:蒲勇介)」は、岐阜・愛知・三重の東海三県で、“発酵文化”をテーマにした観光連動型展覧会&体験プログラム「発酵ツーリズム東海」を、2025年5月17日(土)から7月13日(日)までの約2ヶ月間、開催します。
本プロジェクトは、日本酒、醤油、味噌、酢、みりん、熟れ鮭、伝統寿司など、日本の食文化を支える発酵食品・発酵調味料の一大生産地であり、今もその伝統が色濃く残る東海地方を舞台に、さまざまな場所やつくり手とのコラボレーションによって実現した展覧会やプログラムを約2ヶ月間にわたって各地で開催するものです。

東海ならではの発酵文化を体験する“うまみの聖地巡礼”

東海地方は、日本の食文化を支える発酵調味料の一大生産地として知られています。発酵食品は、その土地から離れずに、土地ならではの自然や文化的背景の中で守られ、育まれていくものです。多様な“うまみ”が集結し、それが今も各地で大切に続いている東海三県ならではの発酵文化と土地の魅力を、さまざまなプログラムを通じて国内外に発信します。

■展覧会① 47都道府県×東海発酵展覧会(予定)

日本全国の、まだ見ぬ発酵食文化が集結する展覧会。東海三県が「うまみの首都」といわれるその所以を、全国の発酵文化との比較から探ります。岐阜市の複合文化施設「みんなの森ぎふメディアコスモス みんなのギャラリー」にて開催。

■展覧会② おすし特化型展覧会(予定)

熟れ鮭、押鮭、箱鮭、早鮭、そして江戸前鮭と、日本人の食の歴史はすしの進化の歴史ともいえます。そして東海は今も、そのすしの歴史を味わえる場所。すしの聖地・半田市にある「ミツカンミュージアム MIMホール」にて、時を遡る体験型展示を通して、発酵食としてのすしの歴史を振り返ります。

■50の蔵開き、100のうまみ体験

東海三県での醸造蔵や酒蔵、飲食店をはじめとした「東海発酵パートナー」による、その人ならではの、その土地ならではの体験プログラム・ツアーを開催。100の体験プログラムで、多様なうまみに出会えます。

■関連イベント

- ・世界SUSHIサミット(半田運河)
- ・発酵マルシェ(岐阜市・半田市)
- ・東海の地酒飲み比べイベント(岐阜市)
- ・「発酵ツーリズム東海」だけのフラッグシップツアー ほか

■公式ガイドブック「発酵ツーリズム東海2025」発行

地元のライターや研究者と協力し、東海三県の各地で発酵食文化の聞き取りなどを行い、その歴史背景。発酵の視点で東海の食文化を俯瞰できる公式ガイドブックを、「発酵ツーリズム東海2025」開催に合わせて発行します。

【参考】発酵ツーリズム東海プレ企画 インバウンドツアー

2023年10月に実施した発酵ツーリズム東海プレ企画であるインバウンドツアー「fermentation tourism tokai」の様子を動画にまとめました。世界8ヶ国から、トップシェフやジャーナリスト20名が参加、東海各地の蔵元などを巡りました。



<動画へのリンク> <https://youtu.be/N6PU4c95rVc?feature=shared>

開催概要

概要

正式名称:発酵ツーリズム東海2025

会期:2025年5月17日(土)~7月13日(日)

主催:発酵ツーリズム東海実行委員会

共催:岐阜市、半田市、東海旅客鉄道株式会社、名古屋鉄道株式会社、中部国際空港株式会社

メイン会場

岐阜会場:みんなの森 ぎふメディアコスモス みんなのギャラリー(岐阜県岐阜市)

愛知会場:ミツカンミュージアム MIMギャラリー(愛知県半田市)

三重会場:VISON(三重県多気郡多気町)

体験会場

東海3県各地の発酵食品・酒類の醸造蔵、飲食店、他

「発酵ツーリズム東海」開催に寄せて

「発酵ツーリズムとは、「発酵」という視点から日本文化の価値を再発見するプロジェクトです。

日本各地に根付く発酵食品は、その土地の気候風土・歴史・暮らしの文化を宿した「記憶の方舟」としての価値を持っています。そんな発酵食の生まれる場所を巡ることで、これまでとは全く違う魅力を持つ観光のあり方、旅のルートを生み出します。

発酵ツーリズムでは、ものづくりの現場、田んぼや港、小さな島々の景色がそのまま旅の DESTINATION としての価値を持ちます。新たな建物をつくるのではなく、すでに存在している「暮らしの営みの場」に触れ、五感でその土地の文化を深く理解していくのです。

地元側が受け入れるのは、お金を使ってくれれば誰でも「ではなく」、ものづくりへのリスペクトの意識を持つ旅人にまず地域の庭を開いていく。内の人と外の人が同じ目線で、美味しいお味噌が生まれるように、その土地に根ざした産業と共同体の未来を醸していくのが発酵ツーリズムの目指すあり方です。

(キュレーター 小倉 ヒラク)

「発酵・醸造産業が集積する東海は「うまみの首都」ともいえる地域です。あまりに日常的すぎて、私たちはその価値を正しく知らないのかもしれない。

発酵の現場を訪ね、味わい、学ぶ旅を通じて、この地域の本当の魅力が見えてきます。白山から伊勢、大いなる聖地に息づくこの地ならではの発酵文化が、歴史的要請の中で確かな技術として生まれ、早くから産業として根付いてきました。蔵人と出会い、製法を知り、その土地の暮らしに触れることで、産業としての実力と、それを裏付ける文化の深みが見えてくるはず

です。
この『発酵ツーリズム東海』は、2つの展覧会と50の蔵開き、100を超えるうまみ体験プログラムを通じて、産業と文化をつなぎ直す試みです。生産者、住民、そして訪れる人々が共に旅をすることで、この地域の新しい魅力を再発見し、世界が注目する“うまみの世界首都・東海”となることを目指します。」

(発酵ツーリズム東海実行委員会 実行委員長 蒲 勇介)

プロフィール

キュレーター 小倉 ヒラク



1983年、東京都生まれ。発酵デザイナー。早稲田大学文学部で文化人類学を学び、在学中にフランスへ留学。東京農業大学で研究生として発酵学を学んだ後、山梨県甲州市に発酵ラボをつくる。「見えない発酵菌の働きを、デザインを通して見えるようにする」ことを目指し、全国の醸造家や研究者たちと発酵・微生物をテーマにしたプロジェクトを展開。絵本 & アニメ『てまえみそのうた』で、「グッドデザイン賞2014」受賞。2020年、発酵食品専門店「発酵デパートメント」を東京・下北沢にオープン。2024年に「発酵

文化芸術祭「金沢」展のキュレーターを務める。著書に『発酵文化人類学』『日本発酵紀行』など。

発酵ツーリズム東海実行委員会

キュレーター: 小倉ヒラク(発酵デザインラボ)

実行委員長: 蒲勇介(NPO法人ORGAN)

事務局長: 榊原宏(半田市観光協会)

共催

岐阜市、半田市、東海旅客鉄道株式会社、名古屋鉄道株式会社、中部国際空港株式会社

本件に関するお問い合わせ先

発酵ツーリズム東海実行委員会事務局(NPO法人半田市観光協会 内)

担当 榊原 宏

Tel [0569-32-3264](tel:0569-32-3264)

Email information@tokaihakko.net