

報道関係者各位

2025年3月25日
発酵ツーリズム東海実行委員会

【共催】 岐阜県岐阜市、愛知県半田市
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
【後援】 VISON

2つの展覧会、50の蔵開き、100のうまみ体験で東海の発酵を堪能 「発酵ツーリズム東海 うまみの聖地巡礼」うまみ体験予約開始 キュレーターは小倉ヒラク！“うまみの首都”東海の発酵ストーリーを未来へつなぐ新ツーリズム



発酵デザイナーの小倉ヒラクを中心に結成した「発酵ツーリズム東海実行委員会（実行委員長：蒲勇介）」は、東海特有の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、愛知・岐阜・三重の東海三県で開催します。2025年3月25日（火）より公式Webサイトのイベント情報を公開し、同日にうまみ体験プログラムの第一弾予約をスタートします。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。日本酒、醤油、味噌、酢、みりん、熟れ鮎、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、今もその伝統が受け継がれてきた東海地方を舞台に、国内外に発信するイベントです。

発酵を生み出す「人」と「地域」に焦点を当てた展覧会、現地ではしか体験できないツーリズム企画や多彩なプログラムやマルシェなど、東海三県に広がる発酵の魅力を五感で堪能する、壮大な発酵体験ツーリズム企画です。

本イベントは、「発酵ツーリズム東海実行委員会」が主催し、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が共催、VISONが後援する、東海地域の発酵文化をテーマにした観光連動型イベントです。共催団体各社・各自自治体と連携しながら、地域の文化資源を活かした発酵観光の新たな可能性を提案します。

公式Webサイト <https://tokaihakko.net>

充実の“うまみ”体験にとどまらず、発酵文化の調査も！

多様な“うまみ”が集結する東海三県で、2つの展覧会を軸に、蔵開きや発酵ツーリズム企画、インバウンドツアー、発酵マルシェ、地酒飲み比べイベント、そしてフラッグシップツアーなど、多彩なプログラムを2ヶ月にわたって各地で開催します。

しかし、本イベントは単なる観光イベントにとどまりません。東海地方の発酵文化の調査やフィールドワークを実施し、この地域の発酵文化の歴史背景や伝統レシピ、各地に伝わる醸造技術を紐解き、ストーリー化し、それを公式ガイドブックとしてまとめます。訪れる人々が楽しめるだけでなく、次世代へと継承していく貴重な資料としても機能する、発酵文化の未来を見据えた新ツーリズムプロジェクトです。



■展覧会① うまみの聖地巡礼展

日本全国に根付く発酵食文化が一堂に集結。地域ごとに異なる発酵の知恵や技法を比較しながら、東海地方が発酵の中心地として発展してきた理由を紐解き、東海三県が「うまみの首都」と呼ばれる理由を探ります。これまで出会ったことのない発酵の魅力に触れ、味わい、学ぶことができる特別な展覧会です。3月25日に第一弾プログラムを公開し、予約をスタート。以降も続々と新プログラムが公開され、順次予約を開始します。

会期：5月17日（土）～7月13日（日）10:00～17:00

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）入場無料



■展覧会② すしの千年を巡る旅

すしの聖地・半田市にあるミツカンミュージアムで、日本人の食文化とともに進化してきたすしの歴史をたどる、特別展を開催。熟れ鮓、押鮓、箱鮓、早鮓、江戸前鮓と、時代とともに変遷してきたすしの形を、発酵食という視点から体験型展示で深く学びます。古来から続く発酵技術が、どのように現代のすし文化へ受け継がれてきたのか、その魅力と歴史を、五感を通じて体感できる貴重な機会です。

会期：5月17日（土）～7月13日（日）9:30～17:00（木曜定休）

会場：MIZKAN MUSEUM内 MIMホール（愛知県半田市）入場無料



■体験プログラム 50の蔵開き・100のうまみ体験

会期中、東海三県の醸造蔵・酒蔵・飲食店などの「東海発酵パートナー」がガイドとなり、地域に根付く発酵文化を案内。100を超える体験プログラムで、その土地、その人ならではの発酵文化に触れることができます。蔵人が語る発酵の奥深い世界や、職人の手仕事を間近で見られるワークショップ、発酵食を味わい尽くすツアーなど、その場所だからこそ味わえる体験が満載です。第一弾のプログラム公開となる3月25日には、約50のプログラムを公開し、予約をスタート。4月17日に第二弾のプログラム公開を予定しています。



《100の体験プログラムより一例》

- ・一夜限り！小倉ヒラクと楽しむ 長良川「発酵」船遊び
- ・醸造を科学する蔵元杜氏と酒蔵を巡りIWC純米酒世界一スーパーフレッシュ純米酒を味わう
- ・世界で1つだけのMy紅茶を創る！いび茶で生葉から手もみ発酵へ～香り深まる一日～特別編！
- ・あなたのポッケで翹を作る！ポケット麴ワークショップ
- ・木桶仕込みの赤酢で握る「おむすし」を召し上げ
- ・【東海醸造】8年熟成豆味噌の掘り出し体験 ほか

■奥田政行シェフ×小倉ヒラク 一夜限りの「三重の発酵美食夜会」

三重県多気町の商業施設VISONでは「VISON発酵祭」と題し、さまざまな発酵イベントを開催します。目玉は「世界の料理人1000人」に選ばれた奥田政行シェフと小倉ヒラクによる「三重の発酵美食夜会」。三重の豊かな食材と発酵調味料を使用した発酵美食ビュッフェとトークセッションが楽しめます。さらに、奥田シェフによる特別企画「発酵ランチイベント」も開催。そのほか、発酵食材と冷やし麺をテーマに競う「発酵ワングランプリ」、VISON内を巡り、発酵を体験するグルメラリー「発酵ウォーキング」などを開催。発酵で地域を紡ぐ「VISON 発酵祭」は順次予約を開始します。



開催日：

発酵ウォーキング 2025年5月31日（土）

三重の発酵美食夜会／発酵ワングランプリ 2025年6月28日（土）

発酵スペシャルランチ 2025年6月29日（日）

会場：VISON [ヴィソン]（三重県多気町）

■小倉ヒラクと「発酵新幹線」で行く！うまみの聖地巡礼ツアー

東海道新幹線「のぞみ」一両を貸し切って、東京発→名古屋着の「発酵新幹線」を特別に運行！発酵デザイナー・小倉ヒラク氏のガイドのもと、東海ならではの発酵食品や地酒を味わいながら、発酵の謎を解き明かし、その背景にあるストーリーに触れるユニークなツーリズム企画です。

目的地は、醸造文化が色濃く根付く岐阜と半田。到着後は展覧会ガイドツアーや現地の蔵元訪問を通じて、土地ごとに異なる発酵の魅力をじっくり堪能します。発酵の歴史と未来をつなぐ、“高速の発酵旅”です。詳細、お申込みについては下記URLをご参照ください。

発酵新幹線 岐阜便 開催日：2025年5月18日（日）

詳細 <https://market.jr-central.co.jp/shop/g/ghakkoukai/>（3月28日販売開始予定）

発酵新幹線 半田便 開催日：2025年5月25日（日）

詳細 <https://market.jr-central.co.jp/shop/g/ghakko/>（4月7日販売開始予定）



岐阜便
購入サイト



半田便
購入サイト



※有料ツアーです。この資料でご旅行のお申し込みを受け付けるものではありません。詳細をURLからご確認の上お申し込みください。

■世界SUSHIサミット

すしの故郷・半田で、発酵文化の最前線に立つ職人や研究者が一堂に会する「世界SUSHIサミット」を開催。熟れ鮓、押し鮓、箱鮓、早鮓、江戸前鮓など、各地で受け継がれてきた発酵すしの技と歴史を共有し、未来のすし文化を語り合う、食文化のグローバルな祭典です。

開催日：2025年5月25日（日） 会場：Mizkan本社ビル

■発酵マルシェ（各地で開催）

東海地方の醸造蔵や酒蔵、発酵に関連するフードなどがずらりと並び、発酵文化の魅力を存分に楽しめる発酵マルシェ。発酵食品の試食や飲み比べ、発酵の恵みを味わい、その奥深さを食べて学んで楽しめる一日です。

発酵マルシェ岐阜：5月18日（日）会場：岐阜市・みんなの森 ぎふメディアコスモス（岐阜市）

発酵マルシェ三重：6月29日（日）会場：VISON（三重県多気町） ※「奥田シェフ発酵ランチも同日開催予定

発酵マルシェ半田：7月5日（土）・6日（日）会場：半田運河周辺（半田市）

■東海の地酒で乾杯

愛知・岐阜・三重の個性豊かな酒蔵が一堂に会した、特別な地酒飲み比べイベント。杜氏がこだわりぬいた日本酒を飲み比べながら、東海地方独特の日本酒の味わいや奥深さに触れることができます。

日時：2025年5月31日（土）会場：岐阜市内

■HAKKO TOUR TOKAI インバウンドツアー

麹や発酵に深い関心を持つ、世界の醸造家、トップシェフ、食のジャーナリストたちが集い、東海地方の発酵文化を深く体験するツアーを実施。この地ならではの発酵食を支える蔵元や職人を訪ね、発酵技術の背景やその味わいを五感で学ぶ、特別なインバウンドツアーです。

■発酵文化を調査し、公式ガイドブック「発酵ツーリズム東海2025」を発行

このプロジェクトでは、発酵デザイナー・小倉ヒラクを中心に、地元のライターや研究者と協力し、東海地方の発酵食文化を徹底的に調査。各地の蔵元や生産者への聞き取りやフィールドワークを重ね、その歴史や背景、独自の文化を一冊の本にまとめます。これまでまとめて記録されることの少なかった東海の発酵文化を、わかりやすいガイドブック形式で編纂。発酵ツーリズムを訪れる人々が手に取り、旅の魅力をより深く味わうだけでなく、東海に息づく唯一無二の食文化を後世に残す貴重な資料としての役割も担います。

本プロジェクトをきっかけに、東海地方の発酵文化の価値を可視化し、その魅力を未来へとつなげることを目的に、東海の豊かなうまみのストーリーを、より多くの人々へ、そして未来へ伝えていきます。（参考画像：『発酵ツーリズムほくりく』）



【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」の様子動画です。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。（※行事・イベントは予定を含みます）



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

開催概要

イベント正式名称：発酵ツーリズム東海2025

会期：2025年5月17日（土）～7月13日（日）

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

後援：VISON

主催：発酵ツーリズム東海実行委員会

メイン会場

岐阜会場：みんなの森 ぎふメディアコスモス（岐阜県岐阜市）

愛知会場：MIZKAN MUSEUM（愛知県半田市）

三重会場：VISON（三重県多気郡多気町）

プログラム体験会場

東海3県各地の発酵食品・酒類の醸造蔵、飲食店 ほか



「発酵ツーリズム東海」開催に寄せて（キュレーター小倉ヒラクより）

「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デスティネーション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）



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。

共催 岐阜県岐阜市、愛知県半田市、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

後援 VISON

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）

公式Webサイト（プログラム予約）

<https://tokaihakko.net>

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 Email information@tokaihakko.net

取材・素材等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

広報担当 後藤麻衣子

Email information@tokaihakko.net