



佐原
周辺
マップ

町並みイベント

発酵Yムリエ料理教室 参加費 500円【定員18人】

10/26 土

13:00 ~ 作る！食べる！楽しむ！出汁しょう油と
◆コンパス市民ダイニング 煮賞味噌だれを手作りカスタマイズ

15:00 ~ 「麺パワーで美味しいサラダチキンを
◆コンパス市民ダイニング 作りましょう」～麺で美味しい発酵調味料～

15:00 ~ お茶も発酵食品？！
◆町並み交流館 楽しいお茶会いたしましょう

10/27 日

10:00 ~ 初冬の発酵薬膳料理
◆コンパス市民ダイニング

11:00 ~ お酢は最古の発酵調味料！
◆町並み交流館 飾り巻き寿司体験「桃の花」

- ◆山車の曳き廻し
サミット開催中曳き廻し予定、位置はデジタルマップでチェック！
- ◆下座舟運航 (小野川/26日13:30 27日11:00、13:30)
- ◆酒蔵スタンプラリー
こちらのQRからスマホで参加！詳しい参加方法もスマホからご確認ください。
期間：2025.1.31まで



◆デジタルマップ◆



10カ所におよぶ会場の位置情報、近隣駐車場(7カ所)の混雑状況、かとりの一店逸品(20店舗)から、発酵マルシェ、珈琲サミットや山車の曳き廻しなど関連イベントのスケジュールまで、リアルタイムで多彩なイベント情報を、スマートフォンから無料でチェック可能です。

同時開催イベント/周辺情報

10/26 土・27 日 ◆さわら町屋館 珈琲サミット
10:00 ~ 17:00 ◆正上脇駐車場

町並み交流館

旧三菱銀行佐原支店 100年以上前の姿を再現
佐原の工芸 佐原張子、切り絵、佐原ラフィア、
ドールハウスなどを展示します。

10/26 土 9:30 ~ 16:00 ◆伊能忠次郎商店 オクトーバーフェスト
10/27 日 9:00 ~ 16:00 前広場

伊能忠敬記念館

第120回 収蔵品展 国宝 伊能忠敬関係資料の世界
国宝である「伊能忠敬関係資料」の実物数点を
展示します。

さわら町屋館 小野川沿いに位置し、伝統的建造物に倣った
意匠で建築された町屋風建物です。
無料休憩所としてご利用できます。

10/26 土 10:00 ~

発酵の里こうざき
ハロウィン&花火

利根川河川敷臨時駐車場 無料
シャトルバス運行

利根川河川敷臨時駐車場→NTT前→佐原文化会館裏
運行時間 8:30 ~ 16:30

【臨時列車】特急 発酵サミット 10/26 土・27 日運行

「第14回全国発酵食品サミット in かとり」
へのおでかけは、便利で快適な特急列車を
ご利用ください。 [下り] 新宿駅 7:42 発 → 佐原駅 9:29 着
[上り] 佐原駅 17:37 発 → 新宿駅 19:22 着

主催：全国発酵食品サミット in かとり実行委員会 特別協賛：佐原信用金庫、ちば醤油株式会社
協賛：香取金融懇談会、香取市商工会、かとり農業協同組合、佐原商工会議所、水郷佐原観光協会、北総観光連盟、千葉県醤油工業協同組合、成田国際空港株式会社、
株式会社根本運送、平塚製菓株式会社、ホテルルートイン香取佐原駅前
後援：千葉県、香取市、神崎町、多古町、東庄町、NPO法人佐原アカデミア、NPO法人発酵文化推進機構、千葉県酒造組合、日本醤油協会、アサヒ飲料株式会社

SNSで「全国発酵食品サミット in かとり」の情報発信中！



お問い合わせ
全国発酵食品サミット in かとり実行委員会事務局
(香取市役所商工観光課内) TEL: 0478-50-1212

2024.
10.26 sat
10.27 sun
9:30 ~

第14回

全国
発酵食品
サミット
in
かとり

全国の発酵食品が
香取市に大集合！

発酵と観光のまちづくり～まちぐるみ発酵劇場～

10/26 土 11:00 ~

基調講演 ◆佐原文化会館

江戸の発酵文化と香取

東京農業大学名誉教授

小泉武夫氏

【定員 700人】



© 中西裕人

10/27 日 13:30 ~

トークショー ◆佐原文化会館

武夫と佐和子の～発酵ブギウギ～

東京農業大学名誉教授 小泉武夫氏

作家・エッセイスト 阿川佐和子氏

【定員 700人】



© 榎木功

- 会場
- ◆佐原文化会館
 - ◆みんなの賑わい交流拠点コンパス
 - ◆佐原の歴史的町並み

10/26 土・27 日 9:30 ~

◆全国発酵マルシェ・かとり地域マルシェ
◆コンパス駐車場

◆発酵屋台・キッチンカー
◆コンパス駐車場 ◆開運橋脇駐車場

試飲試食ができる
無料のコンテンツ！
* 日本酒の試飲
* 鯉節けずり体験
* 発酵を学ぶ

10/27 日 15:00 ~
◆佐原文化会館
抽選会開催！
豪華賞品が
当たる！

全国発酵食品サミット in かとり実行委員会

※定員のあるものは事前予約制です ※臨時列車「発酵サミット(新宿～佐原)」が運行されます

イベントの詳細は
裏面及びサイトにて



A 全国発酵マルシェ

- 1あまざけらば 自家製から作る甘酒3種類、塩麹、醤油麹
2山田フードサービス(株) 生絞り梨醸造酢(旬の千葉県市原市産梨を100%使用)
3生活協同組合パルシステム千葉 プライベートブランドのヨーグルト、乳酸ドリンクの試飲、試食
4たかしま発酵食品倶楽部 日本酒「松の花」、食酢「淡海酢」、醤油「マルイ醤油」
5(一社)白山市観光連盟 ぶくの子ぬか漬、粕漬、ぶくの子かもし漬、さばぬか漬 他
6(株)太田胃散 王様のヨーグルト、おいしい桑の葉青汁、桑の葉茶試飲 他
7アサヒ飲料(株) 香取市産地産品とカルピスのコラボアイテムの試飲
8福島県小野町 黒にんにく、おのっこ一笑漬、一笑漬ドレッシング、くんせいたまご 他
9みやざき発酵文化ネットワーク 漬物・味噌・黒麹豆乳甘酒・麹コンフィチュール・蒸し大豆 他
10琉球弧「みき」モノガタリ 島の伝統発酵飲料「みき」の販売

B かつり地域マルシェ

- 1東庄町観光協会 入正醤油の看板商品「濁つくし」の販売、東庄町観光PR
2上州屋酒店 甘酒、清酒、しょうゆ、みりん、地ビール
3芳源マッシュルーム(株) 各種マッシュルーム、肉味噌マッシュルーム(瓶詰) 他
4香取大好き高校生の会 香取市産マッシュルームのPR、マッシュルームレシビの試食
5JA かつり 塩こうじパウダー、熟成ぬか床、米こうじ、かつりの恵み(焼酎) 他
6道の駅水の郷さわら 出荷者協議会 香取市産野菜、醤油、味噌、糀、漬物 他
7北総観光連盟 日本酒・ワインの販売、日本酒・発酵食品の試飲、醤油販売 他
8大川みどり漬 鉄砲漬、奈良漬、ごぼう風味漬、セリときゅうりの醤油漬、名物赤甘菜京 他
9水郷の佃煮 麻兆 鱧しぐれ煮、芳醇ピーナッツ、佃煮カシューナッツ、はまぐり佃煮 他
10平塚製菓(株) チョコレート、焼菓子、ウェハース 他
11ほていや みそマドレーヌ、チーズマドレーヌ、エダムクッキー
12酢之宮醸造所 酵素酢 柿の神麹、煮干しの柿酢漬け、切干大根の柿酢漬け 他
13ちば醤油(株) 香取醤油、下総醤油、下総昆布醤油、下総醤油麹、下総ほん酢醤油

D 関係団体

- 1体験博物館 千葉県立房総のむら 企画展「地域に生きる醤油づくり」関連写真パネル等の展示 他
2明日の食卓(내일의식탁) 韓国の発酵食品の紹介&試食(コチュジャン、マッコリ、キムチ 他)
3(一社)農山漁村文化協会(農文協) 季刊うかたま(食のマガジン)、月刊現代農業、農家が教える 発酵食の知恵 他
4千葉県 大阪・関西万博出展や県の発酵文化等を紹介するパネルの展示、発酵に関する試食品の配布
5千葉県立中央博物館 昔の通い徳利や柳樽、角樽など、ガラス容器の実物などの展示 他
6日本郵便(株) 郵便局から発信している商品の紹介(防災ゆうストレージ・終活日和など)
7匠瑛市観光協会 手作り味噌、玄米餅、お米、みそ餡まんじゅう、各調味料の販売、観光PR
8香取市住民自治協議会(まちづくり協議会) 香取市住民自治協議会活動PR、御城印の販売、栗源の方言集DVD上映 他

E キッチンカー

- 1ブッチャーズ ビザ全6種類、お肉(スペアリブ・フランクフルト等)、ドリンク 他
2KEN's kitchen やしろ味噌を使った味噌カツソースのケバブ、フライドポテト 他
3ロウライドッグ 発酵チーズたっぷりのチーズドッグ、串焼き、バーガー類 他
4プチ★ポヌール ゴロゴロ野菜の塩麹ポトフ、塩麹入りブリブリ鶏じゃが、から揚げ 他
5佐原のこえどころ 味噌ハイボール、味噌サイダー、米粉と味噌のバニラアイス 他

C 発酵屋台



C 発酵屋台

- 1戸村川魚店 うなぎ串焼き、うなぎ弁当、うなぎ肝焼き
2ブルーランジェリー丘の上のシェリー パニーニ(ホットサンド)、スープ、カヌレ、惣菜パン、菓子パン
3(有)ふじ珈琲 発酵ドリップ珈琲、珈琲羊かん、珈琲飴、ジャミラ 他
4ぐるめくひろ ソーセージ、生ハム、サラミ、パテ 他
5発酵パーク CAMOCY カントリーブレッド、クロワッサン、紅茶レモンパン 他
6カフェ&ミュージック ネネ 手作り塩麹ソーセージ(自家製の塩麹に漬けて作ったソーセージ)
7しかめがね珈琲 コーヒー、チャイ、りんごジュース 他
8KANAZAWA-BIO「金澤茶園」発酵肥料、発酵肥料の栽培キット、発酵肥料で育てたオーガニックのお茶 他
9「発酵食品ソムリエ×徳山鮎」(発酵文化推進機構)発酵熊汁そば
10(株)ビービーシーブ BB SHEEP COFFEE 湖水コーヒー(コーヒー豆の販売及びコーヒーの提供)
11お米のヨーグルト ビュースパイア 乳酸菌発酵食品お米のヨーグルト、発酵カシススムージー 他
12(一社)多古町観光まちづくり機構 甘酒、多古町船越ワイナリーのワインほか

- 10/26(土) 小野川ホール 13:00~ 定員150人 パネルディスカッション 発酵と観光~地域を活かす発酵によるまちづくり観光~
小野川ホール 11:30~ 定員100人 近茶流宗家 柳原尚之氏の発酵料理講演 江戸料理と食酢
10/27(日) メディアスペース 10:00~ 定員50人 お酢について学ぶ
展示スペース 10:30~12:30 発酵7ムリエ料理教室 かつおぶし削り体験&削りたて経節試食体験

- ◆全国発酵のまちづくりネットワーク協議会会員紹介パネル展示
◆発酵川柳作品紹介 ◆発酵技術を利用した有機肥料の紹介
10/26(土) 14:00~ 高校生による書道パフォーマンス
香取市佐原文化協会企画「芸術と文化を醸す町へ」と
10/27(日) 10:00~ 佐原中学校郷土芸能部の発表
10/26(土) 11:00~21:00 10/27(日) 13:00~ アサヒ飲料カルピスラボ

- 10/26(土) 9:30~ オープニング 郷土芸能 翔踊会、如月会
佐原文化会館 開会式 サミット宣言、主催者挨拶、来賓挨拶
10/26(土) 11:00~ 基調講演 江戸の発酵文化と香取
佐原文化会館 東京農業大学名誉教授 小泉武夫氏
10/27(日) 13:30~ トークショー 武夫と佐和子の~発酵ブギウギ~
佐原文化会館 東京農業大学名誉教授 小泉武夫氏 作家・エッセイスト 阿川佐和子氏



※日時の無いものはサミットの開催期間を通して実施いたします。 ※イベント内容は当日予告なく変更になる場合がございます。 ※小野川沿いの一部で交通規制(車両通行止め9:30~16:30)しています。