

発酵ドキュメンタリー映画『千年の一滴 だししょうゆ』上映記念イベント

## 発酵のまち上越協賛

日本が世界に誇る発酵食品

上越市は、日本屈指の

「発酵王国」であることをご存知でしょうか

夏の高湿多湿、冬の低温多湿の風土は

多くの発酵食品を生み

食生活を豊かにして来ました

今、この発酵力を全国に

そして世界に発信していきます

# 発酵

## 和食の持つ底力を考えよう

3/19 (土) 3/20 (日)

発酵のまち×高田のまちを  
食べ歩き

開催(12:00~)  
本町6 高田小町スタート  
武蔵野酒造、高橋豆腐店  
杉田味噌店他を巡り  
味噌汁の食べ歩きを  
行います

### トークセッション 1

## 1日目 今こそ実感したい 和食の魅力・素晴らしさ

と き:平成28年3月19日(土)13:30~

ところ:講演会場 上越市本町6丁目高田世界館

パネリスト:伏木 亨 龍谷大学農学部食品栄養学科教授

野口孝則 上越教育大学大学院学校教育研究科 食教育分野教授

### トークセッション 2

## 2日目 発酵のまち×高田のまちのおもてなし

と き:平成28年3月20日(日)13:30~

ところ:講演会場 上越市本町6丁目高田世界館

パネリスト:小林元 (株)武蔵野酒造代表取締役社長 上越発酵食品研究会会長

田中正人 高田ターミナルホテル代表取締役 高田おもてなしの会会長

進行:野口孝則 上越教育大学大学院学校教育研究科 食教育分野教授

発酵ドキュメンタリー映画  
千年の一滴  
だししょうゆ

3/19 (土) 3/20 (日) 上映 10:20~12:00 14:45~16:25  
トーク 13:30~14:30

上映期間:3月19(土)~4月中旬

## 飲食物販 発酵食販売

と き:平成28年3月19日(土)~20日(日)

ところ:物販会場 町家交流館高田小町

## 展示 発酵のまちの紹介

と き:平成28年3月19日(土)~4月15日(金)

ところ:展示会場 町家交流館高田小町

駐車場は限りがあります。公共交通のご利用や相乗りをお願い致します。

主催/NPO法人 街なか 映画館再生委員会

■お問合せ/025-520-7442 (上野、岸田)

共催:上越市・上越教育大学・坂口謙一郎博士顕彰委員会・上越発酵食品研究会・高田おもてなしの会

後援:上越の食を育む会・警女ミュージアム高田(高田警女の文化を保存・発信する会)

### セット特典

トークセッション  
参加2日間無料  
杉田味噌「雪の花スイーツ」  
プレゼント  
チケット掲示で周辺エリア  
割引有り  
あすとびあ駐車場  
無料

トークセッションと映画鑑賞  
セットのチケット販売  
前売 /1500円  
高校以下800円  
当日 /1700円  
高校以下1000円  
(限定枚数販売)

- ◎トークセッションのみの入場は500円
- ◎映画のみの入場は通常料金
- ◎セットチケットご購入で、当日来場出来なかった場合は、後日映画鑑賞券として使用可

通常映画料金は、  
一般入場(前売/1300円・当日/1500円)  
高校生以下(当日/800円)  
シニア(当日/1100円)・会員(当日/1300円)  
※上映日時時間はお問い合わせ下さい  
■お問合せ/090-4492-4092 (上野)

